

Kinder torta (17)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **150** goraha
- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** prezli

Fil:

- **6** žumanaca
- **250 g** šecera
- **2 kašike** brašna
- **1 kea**sićapudinga od vanile
- **500 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **100 g** crne mlečne čokolade
- **100 g** bele čokolade

Priprema

Podmazan pleh posuti sa 150 g oraha. Umutiti 6 belanaca, 6 kašika šecera, dodati 2 kašike brašna, 2 kašike prezli, preliti preko oraha i peci na 180 C.

Umutiti 6 žumanaca sa 250 g šecera, 2 kašike brašna. Napraviti puding sa 1/2 l mleka. Sastaviti sve, i u ohlaenu

masu dodati margarin. Masu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti crnu mlečnu čokoladu, a u drugi belu. Kada je kora gotova stavljati kašiku crnog, pa kašiku belog fila i sve dok se ne utroši.

Savet

Možete ukasiti sa šlagom belim, a možete i kao ja sa crnim. Prijatno!