

Kinder torta (18)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanca
- **10 kašika** šećera
- **1 kašika** sok od limuna
- **200 g** seckanih oraha
- **200 g** nutele

Fil

- **1,5 l** mleka
- **10** žumanca
- **10 kašika** brašna
- **1** puding od vanile
- **6 kašika** šećera
- **200 g** čokolade
- **250+50 g** margarina
- **2** šlaga

Priprema

Orahe lagano prepržiti, ohladiti ih. Kad se prohlade iseckati na malo krupnije komadice. U plehu obloženom papirom za pečenje prvo istresti i rasporediti usitnjene orahe. Umutiti cvrsti šam od belanca, šećera i sirca pa dodati preko oraha.

Peci najpre u rerni zagrejanj na 150 stepeni, 20 minuta, a zatim smanjiti na 100 stepeni i sušiti koru još 50 minuta. Pecenu koru istresti na tanjir tako da orasi budu gore.

Koru premazati eurokremom.

Fil: od mleka odvojiti 200 ml. Umutiti žumanca sa šećerom, dodati puding, brašno, vanilu i mleko. Kad 1,3 lit. mleka prokljuca dodati žumanca i mešati na tihoj vatri dok se krem ne ugusti. Krem podeliti na dva jednaka dela. U jedan dodati 100 gr otopljene cokolade. Umutiti 250 gr margarina pa polovinu dodati u žuti, a drugu polovinu u cokoladni krem.

Kašikom na koru, preko eurokrema stavljaati naizmenicno filove dok se ne utroši sav materijal. Na pari otopiti 100 grama cokolade sa 50 grama margarina. Kad se prohladi sipati preko fila.

Tortu premazati šlagom.

Savet