

Kinder torta (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8**belanceta
- **4**žumanaca
- **8** kašikešecera
- **1** kesicaprška za pecivo
- **3** kašikebrašna
- **100** gseckanih lešnika
- **150** gnutele

Fil:

- **4** žumanceta
- **3**pudinga od vanile
- **2** kašikegustina
- **200** gšecera
- **1**vanilin šecer
- **1,2** l mleka
- **250** gmargarina
- **200** gcokolade

I još:

- **300** gplazme
- **malomleka**

Priprema

Kora: umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šefer i žumanca pa žicom sjediniti brašno i prašak za pecivo. Veci praugaoi pleh obložiti pek papirom, posuti ravnomerne sa seckanim lešnicima i staviti u zagrejanoj rerni na kratko da se hrskavo zapeku pa preko njih prelit smesu ta koru. Peci 20 minuta na 180 C.

Fil: 2 dl mleka odvojiti u ciniji, a preostalo staviti da vri. U ciniju sa mlekom dodati šefer, vanilin šefer, gustin i puding u prahu pa umutiti na kratko sa mikserom i umešati u vrelo mleko dok se ne zgusne fil, pokriti strec folijom i ostaviti da se potpuno ohladi. Margarin umutiti penasto i umešati s hladan fil pa podeliti na dva jednaka dela, jedan ostaje tako žut, a u drugi se doda rastopljena cokolada.

Redosled: Kora prevrnuti na stranu sa lešnicima i namazati sa nutelom, pa zatim ide žuti fil, red plazme provucena kroz toplo mleko pa cokoladni fil. Šlag pripremiti po uputstvu sa kesice i dekorisati po želji. Umesto šлага može i fondan ili rendana cokolada, mlevena plazma...

Savet

Kod mene u kui omiljena torta! Izuzetno je ukusna, a veoma jednostana, brza i izdašna torta :)