

Kinder torta (21)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **8** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- Za premazivanje kore:
 - **100** geurokrema
 - Za fil:
 - **500** ml mleka
 - 2 pudinga od vanile
 - **3** kašikebrašna
 - **250** g margarina
 - **100** g cokolade
 - **100** g bele cokolade
 - **8** žumanaca
 - **8** kašikašecera
 - Za potapanje plazme:
 - **200** ml mleka
 - Ostalo:
 - **450** g plazme
 - **100** g sekanih lešnika

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca, dodati šecer te mutiti mikserom dok se ne dobije cvrst šam. Potom iskljuciti mikser te umešati brašno i lagano promešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili. Pleh (srednje velicine) obložiti pek-papirom te po dnu pleha rasporediti seckani lešik, a preko lešnika ulti umucenu smesu te peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Pecenu koru izruciti iz pleha na tacnu za tortu, ali tako da lešnik bude gore i ostaviti da se prohladi, premazati eurokremom i ostaviti da se dobro ohladi. Za fil: U šerpu usuti 400 ml mleka te staviti na vatru da proklijuca. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, dodati puding, brašno i 100 ml hladnog mleka, sve izmešati te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti te ga sastaviti sa filom i dobro umutiti mikserom. Dobijenu smesu podeliti da dva dela-u jedan deo umešati otopljenu cokoladu, a u drugi deo umešati otopljenu belu cokoladu. Finalni postupak: Preko kore naizmenično vaditi filove sa belom i cokoladom - kašikom vaditi po malo smese od jednog fila pa pored od drugog fila i tako preko cele kore. Plazmu potapati u mlako mleko te poreati preko fila, potom još jedan red fila, potom poreati plazmu potopljenu u mlakom mleku. Tortu ukrasiti po želji, ostaviti u frižider da se stegne te je seci i poslužiti.

Savet