

## ***Kinder***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **100 g**krupno secenih oraha
- **6**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **300 g**eurokrema

### **Za fil:**

- **1/2 l**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **2 kašike**šecera u prahu
- **100 g**šlaga
- **8 kašika**šecera

### **Za ukrašavanje:**

- **100 g**šlaga
- **50 g**otopljene cokolade

## **Priprema**

Ulupati cvrst sneg od belanaca, postepeno dodavati 12 kašika šecera.

U pleh obložen papirom za pečenje posuti orahe krupno secene, a preko njih premazati umucena belanca sa šećerom. Sušiti koru sat vremena na 100 C. Gotovu koru prevrnuti na tacnu i premazati otopljenim eurokremom.

Skuvati puding pomešan sa 8 kašika šećera u pola litre mleka. Ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu,postepeno dodavati ohla?en puding uz neprekidno mucenje, dok se ne dobije glatka smesa.

Umutiti 100 g šlaga po uputstvu sa kesice. Špatulom umešati šlag u puding.

Dobijen fil premazati preko eurokrema.

Dekorirati šlagom i otopljenom cokoladom.

Seci na parcad željene velicine.

### **Savet**

Izdašna, jednostavna i ukusna torta. Prijatno ?