

## *Kinder torta sa plazma keksom*



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 6 belanaca
- 15 kašika šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 300 g eurokrem

#### **Fil:**

- 6 žumanaca
- 2 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 14 kašika šecera
- 150 g cokolade
- 1 margarin
- 3 kesice šlaga
- 300 g plazma keksa
- 2 dl soka od narandže ili mleka za natapanje

### **Priprema**

Kora: Umutiti belanca sa šecerom i dodati orahe. Masu sipati u pleh i peći na umerenoj temperaturi. Pecenu koru i još toplu premazati eurokremom.

Fil: Umutiti žumanca sa 4 kašike šecera, pudingom i 1 dl mleka. Preostalo mleko staviti da prokljuca sa ostatkom šecera, zatim dodati umucenu smesu i zakuvati.

U hladan fil dodati umucen margarin. Masu podeliti na dva dela, pa u jedan deo umešati rastopljenu cokoladu.

Finalni postupak: Na koru premazanu eurokremom staviti žuti fil, zatim poredjati plazma keks natopljen sokom od narandže ili mlekom, zatim cokoladni fil i na kraju umucen šlag.

Tortu rashladiti i služiti. Prijatno!