

## ***Kinder torta (22)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6** belanjaka
- **6 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** prezle
- **1 kašika** ulja

#### **Za fil:**

- **6** žumanjaka
- **1** puding od vanile
- **4 kašike** brašna
- **250 g** šecera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** margarina
- **700 ml** mleka

## Još:

- **200 g** pecenog lešnika
- **5 kašika** eurokrema
- **150 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode
- **1 dl** mleka
- **10 komada** petit keksa

## Priprema

Belanjak i šećer mutiti dok se nedobije čvrsta pena potom dodati brašno, prezle i ulje lagano promešati i dobro sjediniti. Okrugli kalup za torte obložiti pek papirom i nauljiti posuti po dnu kalupa lešnik koji isecemo preko izlijemo koru. Stavimo u rernu na 200°C da se pece oko 20 minuta. Pecenu koru zaliti sa 1 dl mleka i ostaviti da se ohladi.

Žumance izmešati sa brašnom, pudingom, šećerom i 2 dl mleka. Ostatak mleka staviti da provri potom ukuvati fil. Kad je gotov skloniti sa šporeta prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature i dobro umutiti mikserom. Fil podeliti na dva dela. Jedan ostane žut, a u drugi dodati otopljenu čokoladu.

Koru staviti na tacnu stim da lešnici budu gore preko namazati eurokrem pa preko eurokrema staviti žuti fil - petit keks - čokoladni fil i odgore šlag. Dekorirati po želji.

## Savet

Rodjendanska torta za 32 rodjendan.