

Kinder torta (22)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za koru:

- **6**belanjaka
- **6** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikeprezle
- **1** kašikaulja

Za fil:

- **6** žumanjaka
- **1** puding od vanile
- **4** kašikebrašna
- **250** gšecera
- **100** gcokolade za kuvanje
- **250** gmargarina
- **700** mlmleka

Još:

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

Priprema

Belanjak i šećer mutiti dok se nedobije cvrsta pena potom dodati brašno, prezle i ulje lagano promešati i dobro sjediniti. Okrugli kalup za torte obložiti pek papirom i napoljiti 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 prijanjajucom 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 cokoladu.

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

Savet

Rodjendanska torta za 32 rođjendan.