

## **Kinder torta (23)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** seckanog lešnika

#### **Kora:**

- **9** belanaca
- **9 kašika** šecera
- **3 komada** žumanca
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** prezle
- **2 kašike** pekmeza od kajsije
- **200 g** eurokrema

#### **Fil:**

- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanila
- **6 žumanaca**
- **100 g** cokolade
- **100 g** cokolade
- **250 g** margarin
- **6 kašikakristal** šecera
- **150 g** šecera u prahu

- **50 g** seckanih lešnika
- **250 g** šлага

## **Priprema**

U tepsiju staviti papir za pecenje a preko njega rasporediti seckane lešnike(100 g). Izmutiti belanca sa 9 kašika šecera, dodati 3 žumanceta, 3 kašike brašna, 1 kašiku ulja, 1 kašiku prezle i 2 kašike pekmeza. Sipati izmucenu koru preko seckanih lešnika i staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni.

Kada je kora ispecena okrenuti je naopako da lešnici budu gore i odmah tako vruce premazati kremom i onda ostaviti da se ohladi dok se sprema fil.

Odvojiti 200 ml mleka da se razmuti puding, a ostatak staviti da se kuva. Žumanca izmutiti mikserom sa 6 kašika šecera. Kada mleko pocne da vri dodati razmucen puding i žumanca sa šecerom i kuvati dok se ne zgusne. Gotov fil ostaviti da se ohladi. Izmutiti omekšali margarin sa šecerom u prahu. Sve sjediniti sa ohladjenim filom. Sada fil podeliti na dva dela i u jedan dodati 100 g istopljene cokolade. Drugih 100 g cokolade istopiti i izmešati sa 50 g seckanih lešnika.

Na koru stavlјati fil jednu kašiku žutog fila, jednu kašiku braon fila, naizmenično. Kada se rasporedi sav fil preko kore izmedju žutog i braon fila preliti istopljenom cokoladom sa lešnikom. Sada sve poravnati nožem.

Izmutiti šlag prema uputstvu obložiti celu tortu i ukrasiti po želji.

Staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne i onda servirati.

## **Savet**