

Kinder torta (3)



Sastojci

Testo:

- 200 g seckanih oraha
- 6 belanaca
- 12 kašika šecera
- 1 kašika ulja
- 2 kašike prezli

Fil:

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 2 kašike gustina
- 1/2 l mleka
- 100 g cokolade za kuvanje
- 125 g putera /mala paklica/
- 1 kesica šlag krema od cokolade

Priprema

U kalup za tortu staviti papir za pečenje, a na dno poređati 200 g seckanih oraha. Umutiti belanca, šećer, zejtin i prezlu i preliti preko oraha i peći na oko 170 C dok ne porumeni /proveriti iglom za štrikanje/.

Peceno testo istresti na tacnu, tako da orasi budu gore.

Fil: Žumanca umutiti sa šećerom, gustinom i mlekom i kuvati na pari, dok se ne zgusne. U prohlajeno dodati dobro umućen puter i onda podeliti fil na pola. U jednu polovinu dodati istopljenu cokoladu.

Filovati prvo fil sa cokoladom, a zatim žuti fil.

Preko cele torte premazati umucenim šlag kremom od cokolade. Prijatno!