

Posna kinder torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 50 gposne mlevene plazme
- 50 gmlevenih lešnika
- 50 gseckanih lešnika
- 100 gbrašna
- 120 gšecera
- 200 mlgazirane vode
- 50 mlulja
- 1 kesicapraška za pecivo

Za beli fil:

- 500 mlvode
- 10 kašikabrašna
- 2pudinga od vanile
- 1 kašikabrašna
- 150 gmargarin
- 200 gposno mleko u prahu

Zza crni fil :

- 500 mlvode
- 10 kašikašecera
- 2pudinga od cokolade
- 1 kašikabrašna

- **150 g** margarina
- **100 g** posnog mleka u prahu

I još:

- **600 g** posnog eurokrema
- **200 g** posnog keksa
- **200 ml** soka od narandže
- **200 g** krem šlaga
- **200 ml** gazirane vode
- **30 g** šećernih perli

Priprema

Na dno pleha stavite iseckan lešnik. Pomešajte gaziranu vodu sa uljem dodajte šećer, mlevenu plazmu, mleven lešnik i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sjedinite smesu i isipajte preko seckanog lešnika. Koru peci na 180 C oko 10 minuta.

Za beli fil je potrebno da puding od vanile i brašno sjedinite sa malo vode, a u ostatku vode dodajte šećer i mleko u prahu. Kad provri zakuvati puding. Dobro ohladiti.

Za crni fil je potrebno da puding od čokolade i brašno razmutite sa malo vode a u ostatku vode dodati šećer, mleko u prahu. Kad provri zakuvati puding. Dobro ohladiti. Oba fila umutiti penasto pa sjediniti sa umućenim margarinom.

Filovanje: kora, preko kore erokrem, pa žuti fil, pa keks natopljen u soku pa crni fil. Preko umućen šlag. Dekorirati šećernim perlama. Prijatno!

Savet