

Savršena kinder torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora (x2):

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 200 gmlevenih pecenih lešnika

Fil:

- 1,5 l mleka
- 20 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 5 kesica pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 4 kašike prah šecera
- 250 g čokolade za kuvanje
- 300 ml slatke pavlake

Ostalo:

- 400 g nutele
- 500 g plazma keksa u komadu

- 200 ml mleka za umakanje keksa

Dekoracija:

- 1 llatke pavlake

Priprema

Kora: belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i lešnicima pa dodati snegu od belanaca i sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peci 20-ak minuta na 180 stepeni. Na isto nacin pripremiti i drugu koru.

Fil: odvojiti malo mleka i sa njim umutiti žumanca i prasak za puding, ostatak mleka staviti sa šecerom da provri pa u provrelo dodati umicenu smesu i kuvati dok se ne zgusne. Vruc fil podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se ne otopi. Oataviti filove da se ohlade. 125 gr margarina umutiti sa 2 kašike prah šecera pa dodati u ohlaen žuti fil i dobro sjediniti. Ostatak margarina i prah šecera (takoe 125gr margarina i 2 kašike prah šecera) umutiti penasto pa dodati u cokoladni fil i umutiti. 150 ml slatke pavlake umutiti i dodati u žuti fil, dobro sjediniti varjacom. Ostatak slatke pavlake (150ml) umutiti i dodati u cokoladni fil i takoe sjediniti varjacom.

Filovanje: koru premazati nutelom - pola žutog fila - poreati pola plazma keksa prethodno umocenog u mleko - pola cokoladnog fila - kora premazana nutelom - ostatak žutog fila - ostatak plazme prethodno umocen u mleko - ostatak cokoladnog fila. Po želji celu tortu premazati umucenom slatkom pavlakom i dekorisati po želji.

Savet