

Kinder torta sa plazmom



Sastojci

Kora:

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 3 kašike lešnika mlevenih
- 3 kašike brašna
- 150 g eurokrem (za premaz kore)

Fil:

- 1 l mleka
- 7 žumanaca
- 150 g šecera u prahu
- 80 g pudinga od vanile
- 3 ravne kašike gustina
- 200 g margarina
- 100 g cokolade za kuvanje
- 300 g plazma keksa (celog)
- 200 g šlaga

Priprema

Kore: Umutiti belanca, postepeno dodavati šecer, brašno i lešnike. Sjediniti fino smesu, sipati u podmazan pleh i peci na 200 C 20 minuta. Pecenu koru, premazati eurokremom.

Fil: Umutiti žumanca sa pudingom, gustinom u 100 ml mleka. Preostalo mleko staviti da kuva. U kipuce mleko, dodati smesu sa pudingom, gustinom i žumancima, pa kuvati 3 minuta na tihoj vatri. Skloniti sa šporeta, ohladiti.

Posebno umutiti margarin sa prah šećerom, pa dodati ohlaćenom filu.

Fil podeliti na dva dela u jedan deo dodati 100 g istopljene čokolade za kuvanje.

Filovati redosledom: Kora, crni fil, odozgo poređati 150 g plazma keksa, prethodno namočen u mleko, pa odozgo žuti fil, preko crni fil, pa opet plazma keks, odozgo žuti fil, preko crni fil.

Celu tortu premazati umućenim šlagom. Ostaviti da se stegne, pa služiti.