

# *Torta kinder pingui*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za kore**

- **8**jaja
- **8** kašikašecera
- **4** kašikemlijeka
- **4** kašikekakaoa
- **4** kašikemljevenih oraha
- **2** kašikegriza
- **6** kašikabrašna
- **1**prašak za pecivo

### **Za preliv**

- **250** mlvode
- **2** kašikemeda
- **1**vanilin šecer

## **FIL**

- **800** mlvrhnja za šlag
- **5** kašikašecera
- **2** kašikemeda
- **1** vrecicaželatine fix

## **Glazura izmeu fila**

- **100 g**cokolade za kuhanje
- **50 g**putera
- **2 kašikeulja**

## **Glazura preko torte**

- **100 g**cokolade za kuhanje
- **50 g**putera
- **2 kašikeulja**

## **Priprema**

Kora: Umutiti pjenasto bjelanca, dodati šecer i mutiti. Posebno umutiti žumanca, mlijeko, dodati kakao i griz. Smjesu sa žumancima dodati u umucen šlag od bjelanaca, dodati mljevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Sipati polovinu smjese u kalup obložen papirom za pecenje i peci 15-tak minuta na 200 C. Peci još jednu koru od druge polovine smjese! (može se peci i cijela smjesa, pece se oko 25 minuta pa pecen biskvit prepolovi)

Preliv: Razmutiti med u toploj vodi, dodati i vanilin šecer.

Fil:Umutiti vrhnje za šlag sa šcerom, dodati med i želatin pa dobro izmiksati.

Glazura izmeu fila: Rastopiti cokoladu sa uljem i maslacem.

Slagati sledecim redom: kora - polovina preliva - polovina fila - glazura izmeu fila (ohladiti u frižideru 15-tak minuta, da se cokolada stisne, pa nastaviti) - druga polovina fila - druga kora - drugi dio preliva. Cijelu tortu premazati sa umucenim vrhnjem za šlag (oko 150 ml). Otopiti cokoladu sa maslacem i uljem, prelititi cijelu tortu, pa dobro ohladiti. Dekorisati sa šlagom i poslužiti!

## **Savet**