

Posna kinder torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (za jednu koru):

- 50 gposne mlevene plazme
- 50 gmlevenih lešnika
- 100 gbrašna
- 7 kašikašecera
- 2 dlkisele vode
- 0,5 dlulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 50 gkrupnije mlevenih lešnika

Fil I:

- 1,5 Isojinog (ili palminog) mleka
- 300 gšecera
- 4vanil šecera
- 220 gpudinga od vanile
- 1 kašikagustina
- 250 gposnog margarina
- 100 gsojinog šlaga
- 1 dlkisele vode
- 100 gposne bele cokolade
- 100 gposnog mleka u prahu
- 100 g posne crne cokolade

Fil II:

- 300 g sojinog šlaga
- 5 dl kisele vode

Još je potrebno:

- 300 g posnog plazma keksa za koru II
- 300 g posnog krema
- 1 dl sojinog mleka za natapanje piškote

Priprema

U ciniju pomesati sve sastojke za koru, osim krupnije mlevenih lešnika, pa sjediniti sa kašikom. Pleh (35x25) obložiti papirom za pečenje, pa po njemu rasporediti krupnije mlevene lešnike. Preko njih polako sipati smesu za koru, formirati koru i peci je u zagrejanoj rerni na 200 C 15 minuta. Na isti način napraviti još jednu koru. Svaku koru premazati sa po 150 g posnog krema.

Za fil I staviti 1,3 dl mleka da provri sa šećerom i vanil šećerom, a sa ostatkom mleka razmutiti prah za puding i gustin. U vrijuce mleko skuvati puding. Kada se prohladi (da bude mlak) dodati prethodno izmucen margarin. Posebno umutiti i 100 g sojinog šlaga sa kiselom vodom, pa i njega dodati u fil, pa polako sjediniti, a zatim fil podeliti na 1/3 i 2/3. U 1/3 fila dodati 100 g otopljene posne bele cokolade i 100 g palminog mleka u prahu, pa sve sjediniti mikserom. U 2/3 fila dodati 100 g otopljene posne crne cokolade, pa sjediniti sa mikserom. Za fil II izmutiti sojino mleko sa kiselom vodom.

Filovanje: kora I premazana sa kremom, 1/2 crnog fila, šlag. Za koru II poredjati posni plazma keks prethodno natopljen na kratko u mlako sojino - palmينو mleko. Preko keksa naneti sav fil sa belom cokoladom, pa šlag. Zatim staviti drugu koru premazanu sa kremom, tako da krem bude sa donje strane. Sa ostatkom crnog krema premazati celu tortu, a sa ostatkom šlaga dekorisati.

Savet

P.S. Palmينو mleko, sojin slag i posni krem mozete pronaci u prodavnicama zdrave hrane. Tortu napraviti malo ranije, da bi se lepo opustile kore i stoplie sa filom. PRIJATNO!