

Kinder torta (4)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12**belanaca
- **300** gšecera
- **4** kašikegriza
- **4** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kašikesirceta
- **200** gseckanih oraha ili lešnika

Za fil:

- **12**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **1/2** l mleka
- **2** kesicepudinga od vanile
- **250** gšecera u prahu
- **250** gmargarina
- **200** gpecenog mlevenog lešnika
- **200** gcokolade za mešanje
- **3** kašikeulja

Priprema

Umutite 6 belanaca sa 150 g šecera, 2 kašike griza, 2 kašike brasna, pola kesice praška za pecivo i jednom kašikom sirceta. Pleh obložite papirom za pecenje, pospite sa 100 g seckanih oraha ili lešnika, sipajte masu i

pecite koru oko 20 minuta na temperaturi od 200 stepeni. Pecenu koru prevrnite na tacnu. Tako ispecite još jednu koru.

Savet

Žumanca, šeer, šeer u prahu, puding i margarin stavite u mleko i kuvajte na pari dok ne pogusti, kada se ohladi dodajte mleven peen lešnik i podelite na dva dela. Istopite 100 g okolade i dodajte u jedan deo. Stavite koru tako da orasi budu okrenuti na gore, pa žuti fil, pa opet kora i crni fil. Istopite preostalih 100 g okolade i prelijte preko torte. Po želji celu tortu možete ukrasiti šlagom.