

Kinder torta (Hello Kitty)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 9belanaca
- **350** gšecera
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikemlevenog keksa
- **100** gseckanih oraha

Fil:

- **1** lmlaka
- 9žumanaca
- **9** kašikašecera
- 2puđinga od vanile
- **250** gmargarina
- **250** gšecera u prahu
- **100** gcokolade za kuvanje
- **100** geurokrema
- **200** gšлага

Priprema

Umutiti sastojke za koru, sipati u pleh, posuti seckanim orasima i peci.

U mleko ukuvati žumanca, šecer i puding od vanile.

U ohlaen fil dodati margarin i šecer u prahu.

Fil podeliti na dva dela, u jedan staviti rastopljenu cokoladu.

Koru premazati eurokremom, zatim se filuje prvo svetli fil pa cokoladni, odgore šlag.

Savet