

Kidy torta (2)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za tri kore:

- **12**belanaca
- **3**žumanceta
- **12** kašikašecera
- **150** g cokolade za kuvanje
- **6** kašikabrašna

Za fil I:

- **9**žumanaca
- **13** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicapudinga od vanile
- **6** dlmleka
- **250** gmargarina
- **150** gmlevene plazme
- **5** kidy cokoladica sa ukusom jagode

Za fil II:

- **200 g** šlag krema sa ukusom slatke pavlake

- **3 dl** mleka
- **300 g** malina

Za ukrašavanje:

- **200 g** šлага
- **250 ml** mleka

Priprema

Za prvu koru umutiti 4 belanca u cvrst sneg uz postepeno dodavanje 4 kašike šecera. Zatim dodati jedno žumance, pa varjacom umešati 2 kašike brašna i 50 g sitno rendane cokolade.

Smesu izliti u okrugli kalup velicine 28 cm koji je obložen papirom za pecenje.

Peci koru u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, oko 15 minuta. Na isti nacin pripremiti još dve kore.

Za prvi fil: Umutiti žumanca sa 1 dl mleka, brašnom i pudingom. Preostalih 5 dl mleka staviti sa šecerom da provri. Kad mleko provri, dodati žumanca i skuvati fil na tigoj vatri, neprestano mešajuci oko 10 minuta, a zatim ostaviti da se ohladi.

U meuvremenu, sitno iseckati kidy cokoladice.

Penasto umutiti margarin i sjediniti sa ohlaenim filom.

U fil dodati mlevenu plazmu i promešati.

Zatim dodati i seckane kidy cokoladice i lepo izmešati da se sve sjedini.

Za drugi fil: Umutiti šlag krem sa hladnim mlekom. Dodati maline i pažljivo promešati.

Na prvu koru naneti 1/3 prvog fila.

Zatim naneti 1/2 drugog fila.

Filovati dalje: Kora, 1/3 prvog fila, 1/2 drugog fila, kora, 1/3 prvog fila.

Šlag umutiti sa hladnim mlekom, pa ukrasiti celu tortu. Pre služenja dobro ohladiti.

Savet

Ovu fantastinu tortu pravila sam za krštenje i svi su bili oduševljeni ukusom! Umesto okruglog kalupa može se koristiti pleh veliine 25x25 cm.