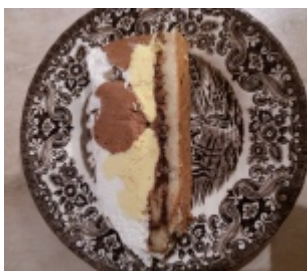


Kinder torta (24)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- 12 belanca
- 12 kašika šecera
- 200 g seckanih oraha
- 200 g reuro krema
- 4 kašike brašna
- 4 kašike prezle

Fil:

- 2 margarina
- 250 g šecera u prahu
- 12 žumanca
- 6 kašika šecera
- 200 g crne čokolade
- 200 g bele čokolade
- 150 g šlag pene

Priprema

Korica: Umutiti belanca, dodati šećer i umutiti ga lepo u čvrst sneg. Dodati brašno i prezle i promešati kašikom. Sipati u predhodno dobro podmazan pleh margarinom i posut seckanim orasima. Peci dok korica na porumeni.

Fil: otopiti na pari posebno čokoladu crnu i belu i ostaviti da se prohladi. Umutiti margarin i šećer u prahu,

zatim umutiti žumanca sa šećerom pa sjediniti s margarinom. Fil podeliti na 2 dela pa u 1 deo staviti crnu, a u drugi deo belu čokoladu. Lepo umutiti mikserom oba fila. Koricu staviti u poslužavnik tako da strana sa orasima bude odozgo, premazati je eurokremom, zatim reati fil kašikom naizmenicno crni i beli. Odozgo tortu premazati šlagom.

Savet

Prijatno :)