

Kinder bueno torta (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 150 gseckanih oraha ili lešnika
- 300 g + 6 kašika šecera
- 2pudinga od vanile
- 8 dlmleka
- 12 kašikabrašna
- 200 geurokrema
- 300 gplazma keksa
- 100 gcokolade ili 100 gr. eurokrema
- 375 gmargarina
- 1 kašika ulja
- 3-4šlaga

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa 6 kašika šecera i dodati 4 kašike brašna i kašiku ulja. Pleh namazati, posuti seckanim orasima i preko njih izliti koru. Peci na 200 stepeni da blago porumeni. Ohlaenu koru okrenuti orasima na gore premazati eurokremom.

Fil: Žumanca, šecer, 8 kašika brašna i puding skuvati s mlekom. Kada se ohladi sjediniti sa umucenim margarinom i podeliti na dva dela. U jedan dodati cokoladu. Filovati koru, žutim filom poreati keks natopljen u mleku, zatim staviti cokoladni fil, i onda šlag.

Savet