

Kinder bueno torta

Rodjendanska torta za mog sina, tako bogata, ukusna, privlacna svima, a najvise deci :)



Sastojci:

seckanih lesnika 200 g + 100g

jaja 10

secera 15 + 10 kas.

jabukovog sirceta 1 kasika

nutelle ili dr.cok.krema 200 g

mleka 1.5 l

pudinga od vanile 2 kesice

gustina 5 kasika

vanil secera 3 kesice

cokolade za kuvanje 100 g

margarina 250 g

slaga 250 g

kisele vode 250 ml

piskota 2 kutije

1 Na pleh staviti pek papir i dodatno podmazati margarionm. Na papir rasporediti 200 g seckanih lesnika.

2

3

4

5

6 Umutiti 10 blenaca u cvrst sneg, dodati 15 kasika secera i mutiti dok se ne dobije cvrsta smesa. Dodati sirce. Smesu preruciti u pleh preko lesnika i pritom paziti da se lesnici ne umesaju u smesu.

7

8

9

10

11 Peći sat vremena na 150 stepeni bez otvaranja
rerne.

12

13

14

15

16 Kada se ispece, izvaditi iz pleha i prevrnuti na tacnu
za tortu tako da lesnici budu s gornje strane i
premazati nutellom ili eurokremom.

17

18

19

20

21 Od mleka odvojiti nekoliko kasika koje treba sjediniti
sa 10 zumanaca, pudingom, gustinom. Ostatak
mleka staviti da provri sa secerom, kada provri,
umesati smesu od zumanaca i pudinga, mesati
minut-dva dok se ne dobije glatka, gusta smesa.
Skloniti sa vatre i ohladiti.

22

23

24

25

26 Ohladan fil staviti umućen margarin sa 150 g
šecera u prahu.

27

28

29

30

31 Fil podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje takakv
kakav jeste, a u drugi se dodaje 100 g otopljene
crne cokolade.

32

33

34

35

36 Piskom za sladoled naizmenicno redjati po kuglu
zuto i crnog fila. Kada je gotovo sa filom, prekriti
ga piskotama natopljanim sa malo mleka.

37

38

39

40

41 Umutiti slag sa kiselom vodom i filovati celu tortu.
Ukrasiti seckanim ili mlevenim lesnicima.

Napomena:

Ovu tortu je najbolje napraviti dan ranije.