

# Kinder torta



Potrebno malo vežbe

## Za kalup sa štupaljkom (Ø 28 cm):

papir za pečenje

## Testo od belanaca:

7 belanaca

15 kašika šećera

1 kašika sirćeta

## Za premazivanje:

Nugat-krem namaz (npr. Nutella, eurokrem)

## Fil:

7 žumanaca

9-15 kašika šećera (po ukusu)

3 kesice Dr. Oetker Original pudinga sa ukusom vanile

100 g čokolade za kuvanje

250 g margarina ili maslaca

250 g seckanih lešnika

1 l mleka

3 kesice Dr. Oetker šlag pene klasik

375 ml mleka

**Pripremite:** Zagrejte rernu. Obložite dno kalupa papirom za pečenje i stavite obruč kalupa.

**Testo od belanaca:** Umutite mikserom (nastavci za mućenje) belanca sa šećerom u čvrst sneg, muteći najvećom brzinom, potom dodajte jednu kašiku sirćeta. Pripremljenu smesu sipajte u kalup i sušite koru.

## Temperatura pečenja:

Gornji i donji grejači: oko 120° C (prethodno zagrejati rernu)

Topao vazduh: oko 100° C (prethodno zagrejati rernu)

Vreme pečenja: oko 60-70 min.

**Napomena:** Molimo Vas da vreme pečenja prilagodite Vašoj rerni.

Koru odvojite od dna kalupa i istresite na rešetku obloženu hartijom za pečenje da se prohladi, pažljivo odstranite hartiju sa kojom se kora pekla.

Toplu koru premažite eurokremom.

**Fil:** U dublji sud sipajte mleko i stavite da se skuva. Umutite sedam žumanaca sa šećerom i praškom za puding od vanile. Kada mleko provri, sklonite ga sa šporeta, umešajte smesu od žumanaca i pudinga, pa vratite na šporet da se kuva još 1 minut, uz neprestano mešanje. Sklonite gotov fil sa šporeta i ostavite ga da se ohladi, pritom povremeno promešajte.

Umutite 1 kesicu šlag pene prema uputstvu sa kesice. Kad se fil ohladi dodajte penasto umućen margarin ili maslac i 1 umućen šlag.

Čokoladu grubo usitnite i otopite na pari, na tihoj vatri. Fil podelite na dva dela. U jedan deo dodajte istopljenu čokoladu, a u drugi seckane lešnike. Preko kore prvo stavite fil sa lešnicima, preko njega fil sa čokoladom.

Umutite 2 kesice šlaga prema uputstvu sa kesice. Sipajte 6 kašika šlaga u špric za ukrašavanje i premažite tortu sa svih strana preostalim šlagom. Na kraju ukrasite tortu šlagom iz šprica.

**SAVET:** Tortu po želji pospite Dr. Oetker kakao mrvicama.

Odgovarajući proizvodi:

**Original puding vanila**

**Šlag pena klasik**

**Kakao mrvice**

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - [www.oetker.rs](http://www.oetker.rs)