

Kinder torta

Recept za sva vremena! Isprobajte ovo kremasto savršenstvo!

20 parčića



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 120 Min.



- 1 Puding sa ukusom vanile pomešajte sa 3-4 kašike šećera od ukupne količine šećera i 3 kutlače mleka od cele napisane količine. U odvojenoj posudi pomešajte žumanca, šećer, aromu vanile i burbon vanilin šećer. Žumancima dodajte razmućen puding pa dobro izmešajte da se sjedini. Mleko zagrejte na srednjoj jačini skoro do ključanja. Ulijte mešavinu pudinga i žumanaca i kuvajte sve vreme mešajući 4-5 minuta, dok se fil ne zgusne.
- 2 Sklonite sa vatre pa podelite na 2 jednaka dela. Jedan deo fila po površini pokrijte prozirnrom folijom i ostavite sa strane. Drugi deo fila izmešajte sa izlomljenom čokoladom, pokrijte prozirnrom folijom i ostavite da se hladi. Proces hlađenja možete ubrzati ako filove za početak preručite u hladne pliče posude pa stavite u frižider ili zamrzivač na kratko, sve dok na dodir ne budu mlaki. Tada ih izvadite i dodatno ohladite na sobnoj temperaturi.
- 3 Za to vreme možete pripremiti kore. Belanca umutite u čvrst sneg sa šećerom. Dodajte lešnik, brašno i prašak za pecivo pa špatulom izmešajte. Stavite u kalup prečnika 26 cm obložen papirom za pečenje, pa poravnajte i pecite 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni. Na isti način pripremite još dve kore i ohladite ih.

Sastojci:

Fil:

- 3 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
- 1 litar mleka
- 2 kesice Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
- 2 kašika/e Dr. Oetker Arome vanila
- 12 žumanca
- 180 g šećera
- 200 g čokolade za kuvanje
- 250 g umućenog putera sobne temperature
- 300 ml slatke pavlake umućene

Korice (sastojci za jednu koru, ispeći ukupno tri):

- 4 belanaca
- 70 g šećera
- 100 g mlevenih pečenih lešnika
- 1 kašika brašna
- 1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

Ostalo:

- 250 g čokoladnog krema
- Petit keks
- Mleko, za umakanje keksa

Dekoracija:

- 150 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
- 300 ml hladnog mleka

Po želji za dekoraciju:

- Mleveni lešnik
- Cveće
- Dr. Oetker Kakao

- 4 U međuvremenu izmutite puter sobne temperature i u odvojenoj posudi hladnu slatku pavlaku. Jednu polovinu putera izmutite sa vanila filom, a drugu sa čokoladnim filom. Zatim, jednu polovinu slatke pavlake špatulom izmešajte sa vanila filom, a drugu sa čokoladnim filom.
- 5 Na tanjir za serviranje namažite malo fila. Preko stavite jednu koru, pa oko nje stavite prsten za filovanje torte ili obruč od kalupa sa odvojivim dnom koji ste koristili za pečenje korica. Na koru namažite čokoladni krem u tankom sloju. Preko rasporedite polovinu vanila fila. Zatim, na vanila fil poređajte keks umočen u mleko u jednom sloju. Pokrijte čokoladnim filom i drugom korom. Ponovite isti raspored, pa pokrijte trećom korom i stavite u frižider na nekoliko sati.
- 6 Zatim uklonite prsten za filovanje i pokrijte umućenim šlag kremom i dekorišite po vašem ukusu.