





Kinder torta

Torte

1 Torta    Zahteva određeno umeće  Vreme pripreme 60 Min.

1 Pripremite:

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

2 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 rerne oko 120 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 100 °C

Nivo rerne: srednja

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.

3 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.

Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (Ø 28 cm):

papir za pečenje

Testo od belanaca:

7 belanaca

15 kašika/e šećera

1 kašika voćnog sirćeta

Premazivanje:

nugata krem namaza (npr. Nutella, eurokrem)

Fil:

7 žumanceta

9 - 15 kašika/e šećera (po ukusu)

3 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile

100 g čokolade za kuvanje

250 g margarina ili maslaca

250 g lešnika seckanih

1000 ml mleka (1 l)

3 kesice Dr. Oetker Šlag pene

375 ml mleka



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Tortu po želji pospite Dr. Oetker kakao mrvicama.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300