Dekorissimo preporučuje
Kinder torta

Potrebno je:
Dekorissimo kalup 26cm
100g seckanih lešnika
6 jaja
8+6 kašika šećera
1 kašika sirća
100g krema (eurokrem, cipiripi, nutela...)
1l mleka
4 kašika brašna
2 kašike čvrstina
1 puding od vanile
125g maslaca
2 kesice vanilin šećera
100g+100g čokolade za kuvanje
5kašika mleka
50g margarina

Kora:
Dekorissimo kalup dobro podmažite, pa prekrijte papirom za pečenje, a onda i papir premažite. Pospite seckane orahe. Odvojite belanca, pa ih umutite čvrsto, polako dodajte 8 kašika šećera. Kada ste čvrsto umutili, dodajte kašiku sirćeta i polako umešajte. Pažljivo rasporedite umućena belanca po kalupu. Stavite u rernu prethodno zagrejanu na 150C, nakon 20 minuta smanjite temperaturu na 120C, nakon još 20 minuta smanjite temperaturu na 100C. Kada je pečeno stavite naopako na tacnu, tako da lešnici budu gore. Čim ste izvadili, dok je još vruće premažite eurokremom.

Fil:
Dobro umešajte malo mleka sa žumancima, 6 kašika šećera, vanilin šećerom, brašnom, čvrstinom i pudingom. Pazite da ne ostanu grudvice. Prespite u vrelo mleko i mešajte dok se ne stegne. Kada se fil ohladi, dodajte maslac. U jednu polovinu dodajte 100g čokolade, drugu ostavite kakva jeste.
Nanesite crni, pa beli fil. Istopite čokoladu sa mlekom i margarinom i polijte preko torte.

Dekorissimo
DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO