

## 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 kvanje 100 g

margarina 250 g

slaga 250 g

kisele vode 250 ml

piskota 2 kutije

**1** Na pleh staviti pek papir i dodatno podmazati margaronm. 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** Ohlادن fil staviti umucen margarin sa 150 g  
secera 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.