**Kinder torta**

***Biskvit***:

Izlupati snijeg od 10 bjelanjaka i 40 dkg šećera s 1 žlicom octa.

Na masni papir u velikoj tepsiji posipati 20 dkg prženih sjeckanih lješnjaka, na to izliti snijeg i sušiti u pećnici 1 sat na 150°C. kada je gotovo, okrenuti naopako i još vrući biskvit premazati s 25 dkg Nutelle.

***Krema***:

10 žutanjaka

5 žlica šećera

6 žlica brašna

2 pudinga od vanilije

Puding od vanilije kuhati u 1,5 litre mlijeka, nakon što je gotov dodati žutanjke, šećer i brašno.

Priprema:

Kremu podijeliti na dva dijela. U prvi dio (još dok je topao) staviti 10 dkg otopljene čokolade za kuhanje, a u drugi 5 vrećica vanilin šećera.

Posebno umiješati 12,5 dkg margarina za kolače s 20 dkg šećera u prahu, dok ne bude pjenasto. Pola ove smjese staviti u bijelu, a pola u crnu kremu. Zatim sa žlicom slagati na biskvit kao šahovsku ploču. Sve obložiti s pola litre ranije izrađenog tekućeg šlaga. Ukrasiti po želji sjeckanim prženim lješnjacima.

Dobar tek!