Kikiriki torta (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kikirikija neslanog
- **12**jaja
- **850 g**šecera
- **6 kašika**brašna
- **oko 3 dl**mleka
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**šlaga

Priprema

Umutiti 4 belanca, 150 g šecera, 150 g mlevenog pecenog kikirikija i 2 kašike brašna. Pleh obložiti papirom za pecenje sipati masu i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Ispeci ovako još 2 kore.

Na pari skuvati 12 žumanaca, 200 g šecera i 1 malu šoljicu mleka. Kuvan fil ostaviti da se ohladi, zatim pomešati sa umucenim margarinom i šecerom u prahu. U sjedinjen fil dodati 300 g krupno mlevenog pecenog (ili drobljenog) kikirikija.

Grilijaš: Otopiti kao za karamel 200 g šecera pa dodati 250 g seckanog kikirikija, razviti na dasci i kada se ohladi izmrviti.

Filovanje: Kora - fil - posuti grilijaš, pa kora - fil - grilijaš, opet kora i fil. Ukrasiti umucenim šlagom sa hladnim mlekom.

Savet