

Snikers torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- 12 belanaca
- 16 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 4 kašike ulja
- 4 kašike prezli
- 2 štangle čokolade

Fil:

- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 200 g čokolade za mešenje
- 250 g margarina
- 300 g mlevene plazme
- 300 g šlaga

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati orahe, brašno, ulje, prezle i narendati 2 štangle čokolade.

Smesu sipati u veći pleh i peći na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pecenu koru podeliti na pola.

Žumanca i šećer kuvati na pari dok se ne zgusne, pred kraj dodati čokoladu i mešati dok se ne istopi.

Kada se masa ohladi dodati umućen margarin, plazmu i šlag.

Izmeu 2 kore staviti ceo fil.

Premazati gornju koru nutelom i posuti drobljenim lešnicima. Celu tortu ukasiti sa 300 g šlaga kome je dodato 2 kašike nutele.

Savet