Torta sa kikirikijem, puslicama...



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **2**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **2 kašike**brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašika**kakaoa
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**mleka
- **5 kašika**skuvane kafe
- **3 kašike**mlevenog kikirikija
- **2 kašike**ruma

Fil:

- **1/2 l**slatke pavlake
- **100 g**mlevenog kikirikija
- **80 g**gotovih puslica (ukus po želji)
- **100 g**crne cokolade
- **50 g**bele cokolade
- **5 kašika**šecera u prahu
- **1 kašika**ruma

...i još:

- piškote

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i umutiti, da masa postane penasta. Dodati tecne sastojke: ulje, mleko, kafu i rum. Izmešati. Na kraju dodati brašno sa pecivom i kakaom, kao i mleveni kikiriki. Sve izmešati mikserom i staviti da se pece u kalup, br. 26, preko pek papira.

Fil: Umutiti cvrsto slatku pavlaku, uz dodavanje šecera u prahu. U umucenu pavlaku dodati krupno izrendanu crnu i belu cokoladu, mleveni kikiriki, izdrobljene puslice i rum. Kašikom sve izmešati, da se sastojci sjedine.

Koru izvaditi iz kalupa, skloniti pek papir i staviti je u kalup, br. 28. Oko kore staviti piškote, provucene kroz mleko,pomešano sa rumom. Preko kore izruciti fil. Poravnati. Ukrasiti po želji. Ja sam izrendala crnu i belu cokoladu i poprskala sa rastopljenom crnom cokoladom.

Ostaviti u frižideru, da prenoci. Sutradan, izvaditi tortu, skinuti obruc od kalupa i uživajte uz zaista kremastu tortu.

Savet