

Snikers torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora (x3):

- 6 belanca
- 5 kašika šecera
- 10 kašika mleveni oraha
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 g pecen, seckan badem

Fil:

- 18 žumanca
- 18 kašika šecera
- 2 kašika mleka
- 100 g milka čokolada punjena karamel kremom
- 6 snikers čokoladica
- 250 g margarina

Priprema

Umutiti u čvrst šam belanca, postepeno dodavati šećar. U tanjiru pomešati brašno, orahe, prezle i pecivo. Kada je šam dobro umućen postepeno dodati sastojke iz tanjira i lagano promešati varjačom, voditi računa da šam ne spadne. Peci u podmazanom, brašnom posutom pleku i posuti 100 g badema. U predhodno zagrejanoj rerni na 200 C 10-tak minuta. (ponoviti postupak i za preostale dve kore) Dobro umutiti žumanca, mleko i šećer, pa skuvati na pari, u skuvan i vruć fil ubaciti mleku da se otopi. Dobro ohladiti. U ohlaeno umiksati margarin i dodati seckane snikers čokoladice. Filovati kore tako da bademi budu odozgo. Tortu dekorisati po želji.

Savet