

Torta ljubicica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 18 belanaca
- 360 g šecera
- 360 g mlevenog kikirikija
- 50 g oštrog brašna
- 20 g kakao

Fil:

- 18 žumanaca
- 360 g šecera
- 3 dl mleka
- 1 puding od vanile
- 200 g bele čokolade
- 200 g putera
- 2 dl slatke pavlake
- 150 g mlevenog kikirikija
- 2 kesice vanilin šecera

Priprema

Kore: umutiti belanca sa šecerom dok smesa ne postane glatka i sjajna. Dodati ostale sastojke i lagano izmešati. Od ove smese ispeci 6 kora. Fil: žumanca umutiti sa šecerom, pa dodati mleko i puding. Fil kuvati na laganoj temperaturi ili na pari dok se ne zgusne, pa dodati čokoladu i vanilin šecer. Kada se fil ohladi, dodati umućen

puter, a potom umucenu slatku pavlaku. Fil podeliti na dva dela. U jedan dodati kikiriki. Tortu filovati na sledeci nacin: kora, fil sa kikirikijem, zuti fil. Ukrasiti po želji.

Savet