

Kikiriki torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- **10**belanaca
- **20** kašikašecera
- **200** gmlevenog kikirikija
- **1** kašikakakaoa
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil:

- **1**lmleka
- **10**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **100** gpudinga od vanile
- **250** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **300** gkikirikija

...i još:

- **1** kgpti ber keksa

Priprema

Kora: umutiti belanca, uz postepeno dodavanje šecera, u cvrst šne. Dodati mleveni kikiriki, pecivo i kakao. Kašikom sjediniti. Uzeti veci pleh (od el. šporeta), obložiti ga pek papirom, sipati testo i ispeci koricu, na 160 stepeni.

Fil: Umutiti dobro 10 žumanaca sa 10 kašika šecera, dodati 100g pudinga, pa sve razrediti sa malo mleka (od 1 l). Ostalo mleko staviti da provri. Provrelo mleko polako sipati u umucena žumanca, pa vratiti na šporet i skuvati krem. Skuvani krem ostaviti da se ohladi. U olaeni krem dodati, prethodno umuceni margarin sa šecerom u prahu, pa mikserom sve sjediniti. Na kraju dodati 300 g mlevenog kikirikija i kašikom sjediniti.

Reanje torte. Koru malo natopiti mlekom. Preko kore staviti trecinu fila, pa poreati keks, prethodno natopljen mlekom. Preko keksa ide druga trecina fila, pa ponovo keks. Na kraju staviti zadnju trecinu fila i bogato premazati umucenim šlagom.

Savet