

Happy Birthday



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Kore:

- 15 belanca
- 450 g šecera
- 9 kašika mlevenog keksa
- 9 kašika mlevenog oraha
- 300 g mlevenog kikirikija

Grilijas:

- 200 g šecera
- 150 g seckani kikirikja

Fil:

- 15 žumanaca
- 300 g šecera
- 250 g margarina
- 100 g čokolade
- 1 kesica šlag krema
- 200 g mlevenog kikirikija

Priprema

Umutiti 3 kore od po 5 belanca, 150 g šecera, 100 g mlevenog kikirikija, 3 kašike mlevenog keksa i 3 kašike

mlevenih oraha.

Otopiti 200 g šećera i dodati 150 g seckanog kikirikija i kad se masa stegne i ohladi istucati u avanu.

15 žumanca i 300 g šećera kuvati na paru. Dodati 250 g margarina i mešati da se otopia zatim i 100 g čokoladu.

Posebno umuti 1 kesicu šlag kremu. Kad se ohladi fil dodati kašiku po kašiku šlaga i mutiti mikserom. U to umesati 200 g mleveni kikiriki. Filovati kora-fil-grilijas-kora-fil-grilijas-kora. Tortu dekorisati po želji.
PRIJATNO!

Savet