

Najukusnija snikers torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **8bjelanaca**
- **8 kašikašecera**
- **2 kašikebrašna**
- **2 kašikeprevzla**
- **8 kašikaoraha**
- **1/2praška za pecivo**

Fil 1:

- **8žumanaca**
- **3jajeta**
- **200 gšecera**
- **100 gcokolade**
- **350 gmargarina**

Fil 2:

- **2.5 šolje (od 2 dl)šecera**
- **1/2 lmlijeka**
- **250 gmlijeka u prahu**
- **200 gkikirikija (peceni, ne slani)**
- **200 gmargarina**

Glazura:

- **150 g** cokolade
- **5 kašikaulja**

Priprema

Kora: Umutiti bjelanca, dodati šecer, brašno, prezle, orahe i pecivo. Peci oko 15 minuta. Fil 1: Umutiti 3 cijela jaja i 8 žumanaca sa 200 g šecera. Kuvati na pari pa na pola dodati cokoladu. Kad se ohladi dodati margarin.

Fil 2: Šecer i mlijeko kuvati 1h. U toplo dodati mlijeko u prahu i dobro umutiti. Kad se ohladi dodati umucen margarin i kikiriki. U slučaju da je rijetko može se dodati plazma ili orasi.

Kora - fil 1 - fil 2 - glazura od cokolade

Savet