

Swit torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** keksa bevita
- **250 g** mlečnih karamela
- **125 g** mleka
- **200 g** pecenog kikirikija
- **5** jaja
- **200 g** šecera
- **200 g** mlečne cokolade
- **150 g** mleka u prahu
- **1** maragarin
- **200 g** šlag krema

Priprema

Keks poreati na poslužaonik.

Otopiti mlečne karamele u mleku. Pa keks preliti dobijenom masom.

Kikiriki ispeci i iseci na krupno i posuti ga po karamelama.

Fil: Umutiti 5 celih jaja sa šecerom, pa skuvati na pari, u to dodati mlečnu cokoladu i mleko u prahu. U ohlaen fil staviti 1 umucen margarin i premazati tortu.

Umutiti krem šlag i premazati preko fila.

Savet

Od ove mere se inae pravi šnit meutim ja sam pravila na ovaj nain kao na slici i ovu meru. Za više ljudi vea mera znau staviti sve duplo, i idu dva reda keksa i fila i ispada baš, baš velika torta. Nema razlike izmeu swit okoladice i ove torte. Pa uživajte.