Snikers torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora (3x);

- **3** belanca
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** neskvika (ili kakaoa)
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **6 kašika** mlevenog neslanog kikirikija
- **1 kašika**ulja

Fil:

- **9**žumanaca
- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **100 ml** vode
- **300 g**pecenog neslanog mlevenog kikirikija

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst šne. Zatim dodati ulje pa umutiti mikserom najmanjom brzinom. Onda dodati brašno, neskvik (ili kakao), prašak za pecivo i kikiriki. Polako promešati varjacom , sipati u pleh i ispeci koru. Napraviti tri ovakve korice. (Ja sam u dve kore stavila neskvik, a u trecu kakao pa je ona malo tamnija).

Žumanca umutiti sa 200 gr šecera pa skuvati na pari i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti mikserom pa ga sjediniti sa ohladjenim filom od žumanaca. Sve zajedno kremasto umutiti mikserom.

U šerpicu staviti cokoladu, vodu i 100 gr šecera, pa kuvati. Kad provri kuvati kratko (3-4 min.) pa ostaviti da se ohladi.

Kad se cokolada ohladi sjediniti je sa žutim filom.

Spojene filove dobro umutiti mikserom, pa dodati kikiriki. Fil podeliti na dva dela, ali ostaviti malo i za premazivanje cele torte.

Na tacnu staviti koru pa je premazati polovinom fila.

Preklopiti drugom korom, pa namazati i drugu polovinu fila. Staviti i trecu koru, pa premazati celu tortu sa malo fila. Odozgo staviti GLAZURU: Na tihoj vatri otopiti cokoladu sa uljem pa preliti preko torte.

Savet