

Snikers torta (6)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Patišpanj:

- **4**belanaca
- **150** gkikirikija
- **150** gšecer

Fil:

- **12**žumanca
- **200** gšecera
- **100** gcokolada za kuvanje
- 1margarin
- **150** gšecera u prahu
- 1šlag krema cokolada
- **100** gmlecna cokolada
- **3**snikers cokoladice

Dekoracija torte:

- **400** gšlag krema
- **5**ukrasna cvetica
- **1** pakovanjecokoladne mrvice
- **1** pakovanjeukrasne kuglice

Priprema

Patišpanj: Umutiti 4 belanca sa 150 g šecera pa dodati 150 g kikirikija (75 g mlevenog i 75 g seckanog) i peci na 125 stepena 30 minuta. Postupak ponoviti 3 puta.

Fil: Umutiti na pari 12 žumanca sa 200 g šecera. Kada se ohladi dodati 100 g cokolade 1 margarin umucen sa 150 g šecera u prahu i 1 šlag kremu od cokolade pripremljenu po uputstvu na pakovanju. Saseckati 100 g mlecne cokolade i 3 snikers cokoladice na sitne kockice.

Redosled filovanja: Kora - fil - seckane cokoladice - kora - fil - seckane cokoladice. I tako naizmenično. Dekorisati šlagom i ukrasima.

Savet

Uživajte u torti :D