

Snikers torta (7)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore (x3):

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1 kašikaulja
- 1/2 kašicicepraška za pecivo
- 1 kašikamlevenih oraha

Za fil I:

- 300 gšecera
- 300 gcokolade
- 300 gmlevenog kikirikija
- 200 gmaslaca
- 1 kesicavanilin šecera
- 50 mlmleka

Za fil II:

- 1 lmleka
- 5 jajeta
- 5 kesicapudinga od vanile
- 300 gšecera
- 250 gmaslaca

- **2 kesice**vanilin šecera
- **200 ml**slatke pavlake

Za prelivanje kora:

- **100 g**cokolade
- **100 g**šecera
- **150 g**maslaca

I još:

- sok od pomorandže
- **3 kesice**krem šlaga od cokolade

Priprema

Kore: Od navedenih sastojaka ispeci tri kore.

Fil I: Otopiti šećer, čokoladu i mleko na tihoj vatri. Ostaviti da se ohladi, pa dodati maslac umućen sa šećerom u prahu. Na kraju dodati mleveni kikiriki i ostaviti malo u frižider da se stegne.

Fil II: Umutiti jaja sa šećerom. Dodati puding, pa razrediti sa pola količine mleka (od 1 l). Ostalo mleko stavi da prokuva. U ključalo mleko polako sipati masu sa jajima i, pomoću žice za mućenje, skuvati gusti krem. Skloniti sa vatre i prekriti providnom folijom. Ostaviti da se ohladi. U hladno dodati umućeni maslac sa vanil šećerom. Slatku pavlaku čvrsto umutiti, pa dodati u krem. Dobro sjediniti.

Za prelivanje kora: Otopiti maslac, šećer i čokoladu na tihoj vatri.

Reanje kora: Svaku koru dobro natopiti sokom od pomorandže, pa preliti (kašikom) pripremljenim prelivom. Kora - 1/2 žutog fila - kora - fil sa kikirikijem - kora - žuti fil. Celu tortu premazati krem šlagom od čokolade.

Savet