

Ledena kikiriki torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja** piškota
- **malomleka**
- **350 g**pecenog neslanog kikirikija
- **350 g**šecera
- **1 dl**vode
- **5jaja**
- **250 g**margarina
- **2 kesice**šlagala
- **250 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Piškotama obložiti posudu (šerpu) koja je prethodno obložena alu-folijom. Keks pre toga samo malo potopiti u mleko.

Fil: Izlupati 5 belanaca i u to dodati ušpinovan šecer (350 g šecera i 1 dl vode). Mutiti neprestano dok se ne ohladi.

Izmutiti 5 žumanaca i u to dodati cokoladu, margarin i kikiriki koji je prethodno samleven. Sve sjediniti i sipati u posudu obloženu piškotama. Ako je posuda malo šira vrhove piškota koji vire treba iseci i poravnati, kada piškotama zatvorite tortu gornji deo. Staviti u frižider da se stegne na 3-4 sata. Ohlaenu tortu preruciti na tacnu i premazati šlagom. Po želji dekorisati.

Ja sam u ovom slucaju isprobala cokoladnu cipku koja je uspela, kao sto se vidi i na slici.

Savet