

Snikers torta (8)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 5 belanca
- 10 kašika šecera
- 10 kašika mlevenog pecenog (neslanog) kikirikija
- 4 kašike brašna
- 4 kašike prezli
- Za fil:
- 500 ml mleka
- 10 kašika šecera
- 10 žumanaca
- 5 kašika brašna
- 100 g Menaž čokolade
- 250 g margarina
- Za glazuru:
- 100 g Menaž čokolade
- 2 kašike ulja
- Za ukrašavanje:
- 100 g šlag krema od čokolade

Priprema

Ispeci 2 kore po: 5 belanaca, 5 kašika šecera, 5 kašika mlevenog pecenog (neslanog) kikirikija, 2 kašike brašna i

2 kašike prezli. Fil: U pola litra mleka skuvati 10 žumanaca umucenih sa 10 kašika šecera, 5 kašika brašna i 100 g Menaž cokolade. U hladan fil dodati umucen margarin i sve dobro izmiksati. Filovati: Kora-fil-kora-fil-glazura od cokolade. Glazura: 100 g Menaž cokolade istopiti sa 2 kašike ulja i preliter preko fila i posuti sa krupno lomljenim pecenim kikirikijem. Tortu spolja ukrasiti krem šlagom od cokolade. Prijatno!

Savet