

Snikers torta (8)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **5belanca**
- **10 kašika šecera**
- **10 kašikamlevenog pecenog (neslanog) kikirikija**
- **4 kašikebrašna**
- **4 kašikeprezli**
- Za fil:
 - **500 mlmleka**
 - **10 kašika šecera**
 - **10žumanaca**
 - **5 kašikabrašna**
 - **100 gMenaž cokolade**
 - **250 gmargarina**
 - Za glazuru:
 - **100 gMenaž cokolade**
 - **2 kašikeulja**
 - Za ukrašavanje:
 - **100 gšlag krema od cokolade**

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 preliti preko fila i posuti sa krupno lomljениm pecenim kikirikijem. Tortu spolja ukrasiti krem šlagom od cokolade. Prijatno!

Savet