Snikers torta (9)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Crne kore:

- **2**belanceta
- **1**žumance
- **100 gMenaž cokolade**
- **4 kašike**brašna
- **100 ml**mleka
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **2 kašike**mlevenog kikirikija
- **25 g**prah šecera

Beze kore:

- **5**belanaca
- **2 kašike**mlevenog kikirikija
- **50 g**prah šecera

Fil 1:

- **6**žumanaca
- **250 ml**mleka
- **50 g**šecera
- **100 g**bele cokolade
- **6 kašika**mlevenog kikirikija

Fil 2:

- **3 kašike**mleka
- **1 šolja**šecera
- **1/2**Margarina
- **100 gMenaž cokolade**
- **200 g**mlevenog keksa
- **100 ml**mleka

Glazura:

- **200 gMenaž cokolade**
- **4 kašike**mleka
- **50 g**margarina

Priprema

Umutimo cvrsto belanca. Dodajemo polako prah šecer i kikiriki. Podmažemo pleh i sipamo smesu. Stavimo u zagrejanu rernu na 200 stepeni i pecemo 20 minuta.

Umutimo cvrsto belanaca sa šecerom, pa dodamo žumance i pospepeno dodajemo otopljenu Menaž cokoladu, brašno i prašak za pecivo i mleko. Pecemo u rerni. Proverimo cackalicom da li je kora dobro pecena.

Odvojice se od uvica kada je gotova.

Stavimo da se zagreje 200 ml mleka sa šecrom. Žumanca umutimo sa mlekom i šecerom. Kada mleko pocne da vri dodamo žumanca i mešamo dok se ne zgusne. Dodamo cokoladu i mešamo da se otopi. Ostavimo da se prohladi. Onda dodamo kikiriki.

Stavimo šecer u šerpicu sa mlekom. Mešamo dok se lepo ne otopi i dok ne pocne da se karamelizuje. Ovako treba da izgleda na pocetku.

Kada se stvori dobar karamel skinemo sa ringle i dodamo Menaž cokoladu i margarin i mešamo da se otopi. Ostavimo da se ohladi. Onda dodamo mleko i keks.

Kore presecmo na pola. Stavimo crnu koru pa preko fil sa keksom.

Preko žuti fil.

Pa belu koru pa ponovimo postupak sa filovima. Stavimo opet belu koru pa filove. Završimo sa braon korom.

Otopimo Menaž cokoladu sa mlekom i maslacem pa premazemo vrh torte.

Stavimo da se stegne pa secemo.

Savet