

okoladni Riki



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **8**belanaca
- **8** kašika šecera
- **16** kašikamlevenog kikirikija

Za fil:

- **8**žumanaca
- **100** g šecera
- **100 g**Menaž cokolade
- **100** gmlevenog kikirikija
- **300** gputera
- **4** snikers cokoladice

I još:

- **5** dlslatke pavlake
- **200 g**Menaž cokolade

Priprema

Umutiti penasto 2 belanceta i dodati 2 kašike šecera, lagano umešati 4 kašike mlevenog kikirikija i smesu

rasporediti na okruglom plehu promera 26 cm, obloženim papirom za pecenje. Peci koru na 200 stepeni oko 7 minuta. Na isti nacin ispeci još 3 kore.

Umutiti žumanca sa šećerom penasto i skuvati na pari. Vreme kuvanja je oko 20-tak minuta. Kada primetite da vam ostaje po dnu posude trag od varjace krema je skuvana. U vruce dodati izlomljenu cokoladu i kikiriki. Ostaviti da se fil ohladi pa kasnije spojiti sa umucenim puterom. Iseckati snikers cokoladice i dodati u kremu.

Umutiti 3 dl slatke pavlake.

Filovati tortu, fil, slatka pavlaka, kora, fil, slatka pavlaka, kora.

Napraviti preliv za tortu, tako što zagrejemo 1 dl slatke pavlake i pritom u vruce dodamo izlomljenih 100 g cokolade, promešati da se istopi i ostavimo malo da se prohladi. Preliti preko torte.

Iseci masni papir koji odgovara stranici torte. Istopimo 100 g cokolade sa 1 kašikom ulja i nanesemo na papir. Sacekamo da se malo cokolada stegne ali ne do kraja. Lagano nanesemo na stranicu torte. Ostavimo 5 minuta u frižideru i nakon toga lagano odstranimo pek papir.

Umutiti preostalih 2 dl slatke pavlake i dekorisati tortu.

Savet