Snikers torta (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **18**belanaca
- **36 kašika**šecera
- **18 kašika**neslanog kikirikija
- **3 štangleMenaž cokolade**
- **6 kašika**mlevenog keksa
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**ulja

Za fil:

- **18** žumanaca
- **500 g**prah šecera
- **500 gMenaž cokolade**
- **625 g**margarina
- **500 g**mlevenog keksa
- **300 g**šlag krema

Kornet:

- **500 g**neslanog kikirikija
- **300 g**eurokrema
- **300 gMenaž cokolade**

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca sa 12 kašika šecera, dodati 6 kašika mlevenog kikirikija, 1 štanglu rendane Menaž cokolade, 2 kašike keksa, 1 kašiku brašna i 1 kašiku ulja. Peci na 180. Ispeci 3 takve kore.

Fil: Na pari kuvati 18 žumanca sa 500 g prah šecera. Kada se skuva dodati 500 g otopljene Menaž cokolade, kad se ohladi dodati umucena 2,5 margarina. Posebno umutiti 300 g šlag krema sa kiselom vodom i dodati 500 g mlevenog keksa. Sjediniti sa prethodnim filom.

Kornet: Iseckati 500 g neslanog pecenog kikirikija. Otopiti 300 g Menaž cokolade i dodati 300 g eurokrema.

Reati: Kora, fil, preko posuti kikirikijem i preliti otopljenom mešavinom cokolade i eurokrema. Postupak ponovite 3 puta.

Savet

U belanac za koru dodati prstohvat soli i umutiti, a onda postepeno dodavati kašiku po kašiku kristal šeera