Snikers torta (11)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **4**belanceta
- **5 kašike**šecera
- **100 g**kikirikija
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**kakaoa

Za I fil:

- **12** žumanaca
- **300 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**mlecne cokolade
- **1**margarin
- **50 g**mlevenog kikirikija

Za II fil (karamel):

- **200 g**šecera
- **2-3 kašike**vode
- **200 g**slatke pavlake
- **20 g**margarina

Priprema

Mikserom dobro umutite belanca u šam uz dodavanje šecera. Kada šam postane cvrst dodajte propržen i samleven kikiriki, brašno i kakao, pa sve lagano promešajte. Sipajte smesu u pleh obložen pek papirom i stavite da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 180 stepeni oko 15 minuta. Probajte cackalicom za svaki slucaj i ako je suva kora je pecena. Ispecite ovako još 2 kore i ostavite da se hlade. Vodu i šecer stavite u šerpu pa na laganoj vatri ostavite da se otopi. Kada dobije svetlo krem boju dodatjte margarin i izmešajte dok se skroz ne otopi. Za to vreme zagrejte slatku pavlaku i vrucu je dodajte i mešajte oko 5 minuta. Sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi pa je stavite u frižider. Umutite žumanca sa šecerom, dok ne pobele pa stavite na paru da se kuva (manju šerpu u vecu šerpu u koju sipate vodu). Kad voda u donjoj šerpi provri kuvajte oko 10 minuta (pocece da se zgušnjava), tada dodajte sitno iseckan margarin i izlomljenu crnu cokoladu, pa sve zajedno mešajte dok se sve otopi i kuvajte još oko 15 minuta. Tada sklonite sa vatre i ostavite da se krem ohladi. U ohlaen krem dodajte iseckanu mlecnu cokoladu i kikiriki, promešajte i ostavite da se dobro ohladi. Pre slaganja torte izmiksajte dobro karamel krem.

Na okruglu tacnu za tortu stavite koru - II fil - I fil - kora - II fil - I fil - kora - II fil - I fil. Obzirom da filovi nisu toliko gusti, a kore ih ne upijaju, predlažem vam da tortu prethodno obmotate spolja, tj sa strane folijom kako fil ne bi sa strane pomalo iscureo, dok se potpuno ne stegne u frižideru i tek tada je skinite. Pošto obicno ostane od karamel fila, njime premažite tortu odozgo. Sve vreme tortu držite u frižideru.

Savet

Torta je baš kremasta i izuzetno ukusna, gde dominiraju okolada i kikiriki...