

# **Karamel torta sa kikirikijem**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 3jajeta
- **150** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** dlulja
- **1,5** dlmleka
- **230** gbrašna
- **20** gkakaoa
- **1** kesicapraška za pecivo

### **Za fil:**

- **200** gšecera
- **2** dlslatke pavlake
- **150** gputera
- **200** gšlag krema u prahu
- **2** dlvode
- **200** gneslanog kikirikija

## **Priprema**

Umutiti 3 jajeta sa šecerom i vanilin šecerom, dodati ulje, mleko, brašno, kakao i prašak za pecivo. Masu staviti u kalup precnika 26 cm prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 20-25 minuta. Koru dobro ohladiti i preseći popreko da dobijemo 2 kore.

U posudu staviti 200 g šecera, karamelisati da karamel bude svetlo braon boje, dodavati kašiku po kašiku tople slatke pavlake muteci bez prekida karamel da se istopi. Na kraju dodati puter da se istopi i ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti 200 g šlag krema u prahu sa 2 dl hladne vode, dodati hladan karamel i sve dobro umutiti.

Od ove mase fila odvojiti 1/3 i ostaviti za ukrašavanje torte, a u preostale 2/3 fila dodati 200 g mlevenog kikirikija. Filovati: kora 1/2 fila sa kikirikijem, druga kora, 2/2 fila sa kikirikijem. Tortu ukrasiti sa odvojenim delom fila bez kikirikija.

Kolaž slika.

### **Savet**