Medovik sa kikirikijem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Korice:

- **250 g**margarina
- **4 kašike**meda
- **2**jajeta
- **50 g**prah šecera
- brašno

Fil:

- **400 g**kisele pavlake
- **150 g**prah šecera
- **150 g**blanširanog kikirikija

Priprema

Stavimo u šerpicu margarin i med sa šecerom i otopimo. Umutimo penasto jaja. Kada se otopi pomešamo sa jajima lagano muteci. Dodajemo brašno malo po malo i umutimo testo koje je jako mekano, ali može da se razvuce. Ostavimo skroz da se ohladi.

Uzmemo pek papir. Uzimamo malo po malo testa i razvucemo oklagijom. Odsecemo ga na velicinu koju želimo. Meni je izašno 11 korica. Treba da budu jako tanke, skoro providne.

Pecemo ih i rerni na 180 stepeni na prevrnutom plehu od rerne. Treba da ostanu bele. Jako kratko se peku. Neka ivice blago porumene. Mogu odmah nežno da se skinu sa pek papira.

Pavlaku pomešamo sa šecerom. Varjacom lagano i držimo je u frižideru do filovanja. Kikiriki sameljemo. Stavimo koricu na posudu za serviranje.

Pa premažemo pavlakom.

Pa pospemo sa kikirikijem. Tako uradimo sa svim korama.

Završimo sa pavlakom. Preostavim kikirikijem obložimo strane torte.

Ostavimo tortu da se ohladi pa ukrasimo po želji.

Ostavimo je da odstoji 24 sata pa je secemo.

Prijatno. :-)

Savet

Po meni najlepša torta na svetu. Možda je malo naporno peenje korica i dugo traje, ali trud se isplati :-)