

Snikers torta (12)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **18**belanaca
- **18** kašikašecera
- **36** kašika (**oko 400 g**)mlevenog neslanog kikirikija
- **6** kašikamlevenog keksa (plazme)
- **3** kašikebrašna
- **3** kašikeulja
- prašak za pecivo

Za fil:

- **18**žumanaca
- **500 g**šecera u prahu
- **300 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**maslaca
- **125 g**margarina

i još:

- **100 g**bele milka cokolade
- **100 g**seckanog neslanog kikirikija
- **3**snikers cokoladice

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna, prašak za pecivo na vrh kašicice, 1 kašiku ulja, 2 kašike mlevenog keksa i 12 kašika mlevenog kikirikija. Lagano izmešati varjacom. Usuti u pleh (35x25 cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Na isti nacin napraviti još dve kore.

Žumanca dobro umutiti sa 300 g šecera u prahu, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca vec pocne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati cokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti sa 200 g šecera u prahu, pa izmiksati sa dobro ohlaenim filom.

Odvojiti trecinu fila, a u preostale dve trecine dodati seckan kikiriki, belu cokoladu i snikers cokoladice isecene na sitne komade.

Na tacnu staviti koru, preko fil sa kikirikijem i cokoladom (polovinu ukupne kolicine), opet koru pa fil, zatim koru i završiti onim ostavljenim delom fila.

Uživajte u ukusu!

Savet

Kikiriki možete malo pei u rerni, ohladiti pa samleti.