

Snikers torta (13)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **10** belanaca
- **10 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **200 gm**levenog kikirikija (pecenog, neslanog)
- **1 kašika**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **10** žumanaca
- **250 g**šecera
- **250 g**putera
- **1/2 l**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **100 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **300 gm**levenog kikirikija
- **200 g**slatke pavlake

Za glazuru:

- **3 kesice**šlag krema od cokolade

Priprema

Kore: Umutiti dobro belanca, uz postepeno dodanje šecera. Kada šam bude cvrsto umucen dodati ulje i sjediniti. Posebno sjediniti brašno, pecivo, kakao (ako možete pronaite tamni kakao za kolace - jer korice dobiju lepu, tamnu boju) i mleveni kikiriki, pa dodavati u umucena belanca, deo po deo, mešajuci kašikom. Od dobijene smese ispeci tri korice.

Fil: Umutiti žumanca sa šecerom, pa staviti na paru i skuvati krem. Skuvani krem ohladiti, pa dodati penasto umuceni puter. U mleku, kome smo dodali 100 g šecera, skuvati puding. Skuvani puding pokriti providnom folijom i ohladiti. Ohlaeni puding pomešati sa smesom od žumanaca. na kraju u fil dodati i, cvrsto, umucenu slatku pavlaku.

Fil podeliti na tri dela. U jedan deo dodati otopljenu cokoladu i mleveni kikiriki, a druga dva dela ostaju žuta.

Staviti prvu koru na plato za torte, poprskati je mlekom i naneti pola žutog fila. zatim ide druga kora. I nju poprskati mlekom, pa naneti fil sa kikirikijem. I, na kraju, ide treca kora, poprskati je mlekom i naneti drugu polovinu žutog fila. Celu tortu premazati krem šlagom od cokolade.

Savet