

# *Torta sa karamelizovanim jabukama i kikirikijem*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Kora (x3):**

- 3jajeta
- **100** gšecera
- **100** mlmleka
- **2** kašikekakaa
- **2** štanglecrne cokolade
- **1** kesicapraška za pecivo
- 1vanil šecer
- **150** gbrašna

### **Fil sa jabukama:**

- **2** vece ili **3** manjejabuke
- **200** gšecera
- **1** kašikameda
- **30** gmaslaca
- **1** kašikamleka

### **Beli fil:**

- **200** gmaslaca

- **100 g**prah šecera
- **50 g**mleka u prahu

### Kikiriki fil:

- **200 g**blanširanog kikirikija
- **2 kašikeulja**

### Priprema

Umutimo jaja sa šecerom. Dodamo brašno i mleko. Izrendamo cokoladu i dodamo ostale sastojke. Dobro umutimo. Izlijemo na pek papir i ispecemo 3 kore. Ostavimo da se dobro ohlade. Fil sa jabukama: ocistimo jabuke i isecemo na kockice. Šecer, med, maslac i mleko stavimo u šepicu da se otpi i karamelizuje. Dodamo jabuke i kuvamo oko 10al minuta da ispari sva voda iz jabuka i skuvaju se. Ostavimo da se ohladi.

Kikiriki fil: stavimo kikiriki i ulje i blender ili secka i napravimo puter ili ko voli nek ostavi malo krupnijih delova. Beli fil: umutimo maslac sa prah šecerom penasto pa dodamo mleko u prahu i dobro sjedinimo.

Filovanje: kora - kikiriki fil - beli fil - jabuke - ponovimo pa završimo sa korom. Odozgore može šlag ili kao ja 100 g crne cokolade sa kašikom mleka. Stavimo da se dobro ohladi pa služimo.

### Savet

:D