Snikers torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore 3x:

- **6**belanaca
- **200 g**šecera
- **200 g**mlevenog pecenog kikirikija
- **1 kašika**praška za pecivo
- **1 kašika**brašna

Fil 1:

- **18**žumanaca
- **300 g**šecera
- **100 g**crne cokolade

Fil 2:

- **700 ml**mleka
- **3**pudinga od cokolade
- **1**margarin
- **100 g**prah šecera
- **3**snikers cokoladice

Priprema

Umutimo belanca u cvrst sneg sa šecerom pa dodamo kikiriki, brašno i prašak za pecivo i lagano promešamo.

Peku se na 200 stepeni 20 minuta. Ispeci 3 kore. Fil 1: Umutimo žumanca sa šecerom pa ih kuvamo na pari dok se ne zgusnu. Onda dodamo izlomljenu cokoladu i promešamo da se lepo otopi. Fil 2: Odvojimo malo mleka da razmutimo pudinge ostatak stavimo da se ugreje. Kada se ugreje zakuvamo i ostavimo da se ohladi. Za to vreme umutimo margarin sa šecerom u prahu, pa dodamo u ohlaen puding i dobro umutimo. Iseckamo i snikers cokoladice. Filujemo: kora - fil 1 - fil 2 - kora... Dok se ne utroše sastojci. Završimo sa crnim filom i ukrasimo po želji.

Savet

Pretraživala sam staru kesu sa bakinim receptima i naletela na ovu tortu, delovala mi je zanimljivo pa sam rešila da je napravim. i odusevila sam se. Baka je imala obiaj da zapisuje recepte na onim papiricima od poste :D