

Snikers cizkejk



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Podloga:

- **300 g** mlevenog keksa
- **125 g** rastopljenog maslaca
- **2 dl** mleka
- **200 g** pečenog neslanog kikirikija

Fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** šećera
- **250 g** krem sira *A la kajmak*
- **100 g** čokolade
- **1** kisela pavlaka
- **30 g** karamel bombona od lešnika
- **3 kašike** mleka
- **1 kesica (10g)** želatina
- **3** snikers čokoladice

Priprema

Mlevenom keksu dodati rastopljen maslac, hladno mleko i predhodno na krupnije iseckan ili izblendiran

kikiriki. Sve dobro sjediniti, utisniti u kalup, premazati rastopljenom cokoladom, posuti seckanim snikers cokoladicama i ostaviti u frižider dok se priprema fil. Rastopiti karamel bombone u mleku na laganoj vatri pa ostaviti sa strane da se malo prohladi. Slatku pavlaku umutiti u cvrst krem. Sir i šecer dobro umutiti pa dodati karamel smesu, izmešati, dodati slatku i kiselu pavlaku i sve dobro sjediniti. Želatin rastopiti prema uputstvu(ne sme da provri), dodati u fil i sve dobro umutiti mikserom. Pripremljeni fil izliti na podlogu i ostaviti tortu u frižider da prenoci. Tortu ukasiti karamel prelivom.

Savet