

Crno bela torta sa kikirikijem



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore (x3):

- **4**belanaceta
- **4** kašikešecera
- **6** kašikakikirikija - mlevenog
- **4** kašikebrašna

Fil:

- **12**žumanca
- **18** kašikašecera
- **1** lmleka
- **12** kašikagustina
- **200** gcokolade
- **200** gmargarina

Ukrašavanje:

- **300** gšлага
- **2 dl** vode

Posipanje:

- **malokikirikija** - mlevenog

Priprema

Umutiti penasto belanaca, pa dodavati kašiku po kašiku šecera, neprestano mešajuci. Kada je umuceno, iskljuciti mikser, pa dodati kikiriki i brašno i lagano izmešati, samo koliko da se sastojci sjedine. Izruciti u uljem namazan i brašnom posut pleh velicine 35x25 cm.

Peci u zagrejanoj rerni oko 10 minuta na 160 °C. Isti postupak ponoviti za još 2 kore.

U posebnoj posudi kratko umutiti 12 žumanaca sa šecerom, dodati gustin, izmešati da se izjednaci masa i postepeno dolivati oko 2 dl mleka, mešajuci da se masa lepo razredi. Ostatak mleka staviti da se zagreje u posudu sa duplim dnom za kuhanje fila na pari. Razmucena žumanca u tankom mlazu sipati u mleko i mešati prilikom sipanja, pa nastaviti kuhanje fila oko 10 minuta, uz povremeno mešanje, dok fil ne pocne da se zgušnjava.

Skinuti posudu sa plotne, dodati izlomljenu cokoladu i mešati da se cokolada istopi i izjednaci u filu. Ostaviti da se hlađi, povremeno mešajuci, da se ne uhvati korica na gornjoj površini fila i ne nastanu grudvice.

Umutiti penasto margarin i dodavati mu ohlaen fil, pa sve izjednaciti u kompaktnu masu mucenjem mikserom.

Svaku koru nafilovati trecinom fila i sa malo fila premazati bocne strane torte.

Umutiti cvrst šlag sa običnom hladnom vodom i premazati sve gornju površinu torte i bocne strane, a ostatkom šлага ukrasiti po želji.

Preko šлага posuti malo mlevenog kikirikija.

Ostaviti tortu da prenoci u frižideru i seći na šnите.

Savet

Bele kore od belanaca sa kikirikijem, crni fil sa okoladom – spoj odlinskih ukusa...