

Kikiriki torta (6)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 3žumanca
- 150 gmaslaca
- 160 gšecera
- 3 kašikekakaoa
- 100 mlmleka
- 250 gkeksa sa kakaom (Zlatni pek - keks)
- 150 giseckanog kikirikija

Fil:

- 1 pakovanjecokoladnog krema za torte
- 50 gmlecne cokolade
- 50 gcrne cokolade
- 50 gmaslaca
- 50 giseckanog kikirikija

...i još:

- 200 mlslatke pavlake
- 1 kesicašlag krema sa ukusom cokolade
- iseckani kikiriki
- cokoladni smoki sa ukusom kikirikija

Priprema

Dragi prijatelji, ovo je moj, jubilarni, 1000-ti recept, na ovom našem, zajedničkom, sajtu (za koji ja uvek kažem da je najbolji). Preko razmene recepata upoznala sam divne ljude (istina virtuelno, mada sam neke upoznala i licno, što mi je posebno drago). Puna sam emocija, dok pišem, pa vas sve puno, puno pozdravljam, kao i celu ekipu sajta Recepti.com.

Kora: Keks izlomiti na sitne komade. Žumanca staviti u dublju posudu, dodati šećer i, penasto, ih umutiti. Dodati iseckani maslac, pa staviti na srednju vatru, da se maslac i šećer rastope, a žumanca da se termicki obrade, uz neprestano mešanje žicom za mucenje.

U 100 ml mleka rastopiti kakao. Kada se maslac, potpuno, rastopio dodati rastvoren kakao i nastaviti sa mešanjem, dok se smesa, malo, ne zgusne. Ja sam na mom šporetu (termostat od 0-3, stavila na 1,5) krem mešala 10-ak minuta, racunajuci od momenta dodavanja kakaoa.

Gotov krem skloniti sa vatre i, odmah, dodati iseckani kikiriki i izlomljeni keks. Kašikom dobro promešati, da se dobije jedna homogena smesa. Uzeti kalup za tortu, sa obrucem, vel. 26cm, i stranice obložiti providnom folijom. U pripremljeni kalup izruciti smesu sa keksom i kikirikijem i, kašikom, dobro ispretiskati, da se formira kora. Ostaviti koru da se ohladi, na sobnoj temperaturi.

Fil: U dublju posudu sipati smesu za cokoladni krem, Dr Oetkera, dodati mleka, po uputstvu sa pakovanja, i umutiti krem. Mešavinu mlecne i crne cokolade rastopiti na pari, malo prohladiti, i dodati u krem, kao i penasto umuceni maslac. Mikserom dobro sjediniti. Na kraju dodati iseckani kikiriki i, kašikom, promešati. Napravljeni fil sipati preko, ohlaene, kore i ravnomerno rasporediti. Staviti u frižider, na 15 minuta.

Slatku pavlaku umutiti u cvrsti šlag. Tortu izvaditi iz frižidera i, površinu torte, premazati umucenom pavlakom. Tortu ukasiti iseckanim kikirikijem i cokoladnim smokijem. Tortu, ponovo, vratiti u frižider i ostaviti, najmanje šest sati, da se fil i šlag dobro stegnu.

Zatim tortu izvaditi iz frižidera, skinuti obruc, skloniti providnu foliju i tortu prebaciti na tacnu za posluženje. Stranice torte premažu, umucenim, cokoladnim šlagom. Isecite parce i uživajte.

Savet