

## ***Kikiriki torta (7)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Prvi biskvit:**

- 6 jaje
- 5 kašikašecera
- 1 kašikamlake vode
- 1/2 kašicicepraška za pecivo
- 4 kašikemlevenog kikirikija
- 1 kašikasitno seckanog kikirikija
- 2 ravne kašikebrašna

#### **Drugi biskvit:**

- 6 jaje
- 5 kašikašecera
- 1 kašikamlake vode
- 1/2 kašicicepraška za pecivo
- 4 kašikemlevenog kikirikija
- 1 kašikasitno seckanog kikirikija
- 1 ravna kašikabrašna
- 1 ravna kašikakakaoa

#### **Za fil:**

- 6jaje
- 250 gšecera
- 1/2 kašiceburbon vanile
- 250 gmargarina

### **Glazura:**

- 200 mlslatke pavlake
- 150 gcokolade
- 1 kesicašlag

### **Priprema**

U ciniju staviti žumanca i umutiti dobro sa šećerom, dodati mlaku vodu i opet mutiti. Dodati brašno sa praškom za pecivo, mleveni i seckani kikiriki. Posebno ulupati belanca u cvrst sneg pa špatulom umešati polako u žumanca. Na isti nacin pravimo i drugu koru samo što kašiku brašna zamenimo kašikom kakaoa. Kore peci u velikom plehu od rerne na pek papiru. Ohla?ene kore prerezati na tri jednaka dela i tako dobiti šnit od šest kora.

Za fil umutiti dobro jaja sa šećerom i kuvati na pari. Dodati malo burbon vanile. U prohlade?en fil dodavati postepeno jedan margarin i dugo mutiti dok krem ne bude kao pena. Mazati kore filom.

Preko zadnje kore ide ganache. Slatku pavlaku ugrejati da ne provri, dodati iseckanu cokoladu i rastopiti, malo prohladiti i sipati preko gornje kore. Ukrasiti šlagom. Ja sam dodala malo ganachea u šlag i posula seckanim kikirikijem.

### **Savet**