

okoladna kikiriki torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- **4** jajeta
- **4** kašike cokoladnog mleka
- **120** g šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** prstohvat soli
- **70** g brašna
- **1** kašika capraška za pecivo
- **60** g gustina
- **20** g cokolade u prahu

Za fil:

- **100** g cokolade
- **100** g margarina
- **100** ml cokoladnog mleka
- **100** g karamela-bonbona
- **200** g neslanog kikirikija

Za glazuru:

- **100** g cokolade
- **200** ml slatke pavlake

Priprema

Moj kalup je 24 cm, ali možete je rfiti i u kalupu 26 cm. U zdelu staviti jaja, šecer, vanilin šecer, so i sve mikserom dobroooo izmutiti, dodati mleko i izmutiti. U brašno dodati gustin, prašak za pecivo i cokoladu u prahu, promešati i sjediniti špatulom zajedno sa jajima. Kalup ili premazati sa maslacem-margarinom, pa posuti brašnom, višak brašna istresti ili staviti na dno kalupa papir za pecenje, a stranice premazati maslacem ili uljem. Sipati u kalup, izravnati i peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Proverite sa cackalicom, ako cackalica izae cista, biskvit je gotov. Izvadite iz rerne i ostavite malo da se prohladi. Lagano odvojite od ivica, stavite tanjur na vrh i okrenite. Skinite papir za pecenje. Ostavite da se biskvit ohladi. Ohlaen prerežite na pola. Fil: Uzmite šerpicu, stavite na laganu vatru, dodajte mleko, karamele i mešajte dok se karamele ne otope, dodajte margarin, šecer, cokoladu i opet mešajte dok se sve ne sjedini, kad se sve sjedinilo dodajte samljeveni kikiriki, ostavite malo ako želite tortu ukrasiti. Uzmite kalup u kom ste pekli biskvit, stavite pola biskvita, prelite sa malo prohlaenim filom, stavite drugi biskvit. Glazura: u šerpicu staviti kockice cokolade, slatku pavlaku, sve na laganoj vatri. Kad se sve sjedinilo i malo zgusnulo, sklonite sa vatre. Ne smije prokuvati. Ostavite malo da se prohladi, promešajte i sipajte na površinu torte. Ukrasite ako želite sa malo kikirikija. Tortu radite danas za sutra, prekrite i ostavite u frižider.

Savet