

U nežnim tonovima torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 650 gšecera
- 450 gkikirikija neslanog
- 250 gmargarina
- 200 gcokolade
- 3snikers cokoladice
- 100 gmlecne cokolade
- 3 kašikeulja
- 150 gšlaga
- 2 dlhladne kisele vode

Priprema

Umutiti 4 belanca sa 150 g šecera, dodati 150 g pecenog drobljenog kikirikija. Koru peci na temperaturi 200 stepeni oko 20 minuta. Tako ponoviti još 2 puta.

Skuvati na pari 12 žumanaca sa 200 g šecera, zatim dodati 100 g cokolade. Kuvan fil ostaviti da so dobro ohladi. Margarin izmiksati i postepeno mu dodavati kašiku, po kašiku fila. Iseckati na kockice mlecnu cokoladu i Snikers cokoladice, staviti u fil i lagano izmešati.

Filovati - kora - fil - kora. Otopiti 100 g cokolade sa 3 kašike ulja i preliteri preko torte. Okolo ukrasiti šlagom umucenim sa hladnom kiselom vodom.

Savet