

## ***U nežnim tonovima torta***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12**jaja
- **650** gšecera
- **450** gkikirikija neslanog
- **250** gmargarina
- **200** gcokolade
- 3snikers cokoladice
- **100** gmlecne cokolade
- **3** kašikeulja
- **150** gšлага
- **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 mlečnu cokoladu i Snikers cokoladice, staviti u fil i lagano izmešati.

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

**Savet**