

Snikers torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- **12**belanaca
- **16** kašikašecera
- **12** kašikamlevenih oraha
- **4** kašikebrašna
- **4** kašikeulja
- **4** kašikeprezli
- **2** štanglecokolade

Fil:

- **12**žumanaca
- **12** kašikašecera
- **200** g cokolade za mešenje
- **250** g margarina
- **300** g mlevene plazme
- **300** g slaga

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati orahe, brašno, ulje, prezle i narendati 2 štangle cokolade.

Smesu sipati u veci pleh i peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pecenu koru podeliti na pola.

Žumanca i šefer kuvati na pari dok se ne zgusne, pred kraj dodati cokoladu i mešati dok se ne istopi.

Kada se masa ohladi dodati umucen margarin, plazmu i šlag.

Izmeu 2 kore staviti ceo fil.

Premazati gornju koru nutelom i posuti drobljenim lešnicima. Celu tortu ukrasiti sa 300 g šлага kome je dodato 2 kašike nutele.

Savet