

Torta sa kikirikijem, puslicama...



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 3 kašike šecera
- 2 kašike brašna
- 1/2 kašice prasha za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- 3 kašike ulja
- 3 kašike mleka
- 5 kašikas kuvane kafe
- 3 kašike mlevenog kikirikija
- 2 kašike rumu

Fil:

- 1/2 lslatke pavlake
- 100 gmlevenog kikirikija
- 80 ggotovih puslica (ukus po želji)
- 100 gcrne cokolade
- 50 gbele cokolade
- 5 kašika šecera u prahu
- 1 kašika rumu

...i još:

- piškote

Preparacija

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i umutiti, da masa postane penasta. Dodati tecne sastojke: ulje, mleko, kafu i rum. Izmešati. Na kraju dodati brašno sa pecivom i kakaom, kao i mleveni kikiriki. Sve izmešati mikserom i staviti da se peče u kalup, br. 26, preko pek papira.

Fil: Umutiti cvrsto slatku pavlaku, uz dodavanje šecera u prahu. U umucenu pavlaku dodati krupno izrendanu crnu i belu cokoladu, mleveni kikiriki, izdrobljene puslice i rum. Kašikom sve izmešati, da se sastojci sjedine.

Koru izvaditi iz kalupa, skloniti pek papir i staviti je u kalup, br. 28. Oko kore staviti piškote, provucene kroz mleko, pomešano sa rumom. Preko kore izruciti fil. Poravnati. Ukrasiti po želji. Ja sam izrendala crnu i belu cokoladu i poprskala sa rastopljenom crnom cokoladom.

Ostaviti u frižideru, da prenoci. Sutradan, izvaditi tortu, skinuti obruc od kalupa i uživajte uz zaista kremastu tortu.

Savet