

Torta sa buterom od kikirikija i cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g**butera
- **250 g**buter kikirikija
- 2jaja
- **180 g**šecera
- **200 g**brašna
- **100 g**cokolade
- **1/2**praška za pecivo
- 1vanilin šecer

Glazura:

- **100 g**cokolade

Priprema

Umutit jaja sa šecerom i vanilom pa dodati buter, buter kikiriki pa kada se sve lepo umuti dodati renadanu cokoladu. Brašno pomešano sa praškom za pecivo pa lagano dodati u umucenu smesu. Testo peci na 170C otprilike 30 minuta. Pecenu i ohlaenu tortu preliterati glazurom od cokolade.

Savet