

Verenicka snikers torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Kora:

- **16**belanaca
- **16** kašikašecera
- **16** kašikamlevenih oraha
- **2** kašikeprezli
- **6** kašikabrašna
- **1**prašak za pecivo

I fil:

- **16**žumanaca
- **14** kašikašecera
- **200** g cokolade za kuvanje
- **500** g margarina

II fil:

- **400** g šecera
- **500** ml mleka
- **200** g mleka u prahu
- **200** g prženog seckanog kikirikija
- **250** g margarina

Ukrašavanje:

- **500 g** šлага
- **600 ml** kisele vode

Priprema

Za koru umutiti belanca sa šecerom, pa dodati mlevene orahe, prezle i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Od ove smese ispeci 2 kore. Za 1. fil umutiti žumanca sa šecerom i skuvati na pari. Dodati cokoladu i sve sjediniti. Kad se fil ohladi, dodati mu 2 umucena margarina. Za 2. fil skuvati šefer sa mlekom tako da se malo zgusne, pa dodati mleko u prahu i odmah umutiti mikserom da se ne stvore grudvice. Dodati kikiriki i umucen margarin, pa sve lepo sjediniti. Za ukrašavanje umutiti šlag sa kiselom vodom. Filovati: kora, polovina 1. fila, 2. fil, kora, polovina 1. fila, šlag. Ukrasiti po želji.

Savet

Torta je izuzetno slatka, pa se po želji može smanjiti koliina šeera.