

Verenicka snikers torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **16 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašike** prezli
- **6 kašika** brašna
- **1** prašak za pecivo

I fil:

- **16** žumanaca
- **14 kašika** šecera
- **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 šlaga
- 600 ml kisele vode

Priprema

Za koru umutiti belanca sa šećerom, pa dodati mlevene orahe, prezle i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Od ove smese ispeci 2 kore. Za 1. fil umutiti žumanca sa šećerom i skuvati na pari. Dodati čokoladu i sve sjediniti. Kad se fil ohladi, dodati mu 2 umućena margarina. Za 2. fil skuvati šećer sa mlekom tako da se malo zgusne, pa dodati mleko u prahu i odmah umutiti mikserom da se ne stvore grudvice. Dodati kikiriki i umućen margarin, pa sve lepo sjediniti. Za ukrašavanje umutiti šlag sa kiselim 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 količina šećera.