Snikers torta (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora (x3):

- **6**belanca
- **5 kašika**šecera
- **10 kašika**mleveni oraha
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**pecen, seckan badem

Fil:

- **18**žumanca
- **18 kašika**šecera
- **2 kašike**mleka
- **100 g**milka cokolada punjena karamel kremom
- **6**snikers cokoladica
- **250 g**margarina

Priprema

Umutiti u cvrst šam belanca, postepeno dodavati šecar. U tanjiru pomešati brašno, orahe, prezle i pecivo. Kada je šam dobro umucen postepeno dodati sastojke iz tanjira i lagano promešati varjacom, voditi racuna da šam ne spadne. Peci u podmazanom, brašnom posutom pleku i posuti 100 g badema. U predhodno zagrejanoj rerni na 200 C 10-tak minuta. (ponoviti postupak i za preostale dve kore) Dobro umutiti žumanca, mleko i šecer, pa skuvati na pari, u skuvan i vruc fil ubaciti milku da se otopi. Dobro ohladiti. U ohlaeno umiksati margarin i dodati seckane snikers cokoladice. Filovati kore tako da bademi budu odozgo. Tortu dekorisati po želji.

Savet