

Torta ljubicica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **18**belanaca
- **360** gšecera
- **360** gmlevenog kikirika
- **50** goštrog brašna
- **20** gkakao

Fil:

- **18**žumanaca
- **360** gšecera
- **3** dlmleka
- **1**puding od vanile
- **200** gbele cokolade
- **200** gputera
- **2** dlslatke pavlake
- **150** gmlevenog kikirika
- **2** kesicevanilin šecera

Priprema

Kore: umutiti belanca sa šecerom dok smesa ne postane glatka i sjajna. Dodati ostale sastojke i lagano izmešati. Od ove smese ispeci 6 kora. Fil: žumanca umutiti sa šecerom, pa dodati mleko i puding. Fil kuvati na laganoj temperaturi ili na pari dok se ne zgusne, pa dodati cokoladu i vanilin šecer. Kada se fil ohladi, dodati umucen

puter, a potom umucenu slatku pavlaku. Fil podeliti na dva dela. U jedan dodati kikiriki. Tortu filovati na sledeci nacin: kora, fil sa kikirikijem, zuti fil. Ukrasiti po želji.

Savet