# *Happy Birthday*



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

## Sastojci

**Kore:**

- **15**belanca
- **450 g**šecera
- **9 kašika**mlevenog keksa
- **9 kašika**mlevenog oraha
- **300 g**mlevenog kikirikija

**Grilijas:**

- **200 g**šecera
- **150 g**seckani kikirikja

**Fil:**

- **15**žumanaca
- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **1 kesica**šlag krema
- **200 g**mlevenog kikirikija

## Priprema

Umutiti 3 kore od po 5 belanca, 150 g šecera, 100 g mlevenog kikirikija, 3 kašike mlevenog keksa i 3 kašike

mlevenih oraha.

Otopiti 200 g šecera i dodati 150 g seckanog kikirikija i kad se masa stegne i ohladi istucati u avanu.

15 žumanca i 300 g šecera kuvati na paru. Dodati 250 g margarina i mešati da se otopia zatim i 100 g cokoladu.

Posebno umuti 1 kesicu šlag kremu. Kad se ohladi fil dodati kašiku po kašiku šlaga i mutiti mikserom. U to umesati 200 g mleveni kikiriki. Filovati kora-fil-grilijas-kora-fil-grilijas-kora. Tortu dekorisati po želji. PRIJATNO!

## Savet