

Najukusnija snikers torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 8 bjelanaca
- 8 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 2 kašike prezla
- 8 kašika oraha
- 1/2 praška za pecivo

Fil 1:

- 8 žumanaca
- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 100 g čokolade
- 350 g margarina

Fil 2:

- 2.5 šolje (od 2 dl) šecera
- 1/2 l mlijeka
- 250 g mlijeka u prahu
- 200 g kikirikija (peceni, ne slani)
- 200 g margarina

Glazura:

- 150 g cokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Kora: Umutiti bjelanca, dodati šećer, brašno, prezle, orahe i pecivo. Peci oko 15 minuta. Fil 1: Umutiti 3 cijela jaja i 8 žumanaca sa 200 g šećera. Kuvati na pari pa na pola dodati cokoladu. Kad se ohladi dodati margarin.

Fil 2: Šećer i mlijeko kuvati 1h. U toplo dodati mlijeko u prahu i dobro umutiti. Kad se ohladi dodati umućen margarin i kikiriki. U slučaju da je rijetko može se dodati plazma ili orasi.

Kora - fil 1 - fil 2 - glazura od cokolade

Savet