

Kikiriki torta (4)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 12 kašikamlevenog neslanog kikirikija
- 4 kašikeprezle
- 4 kašikebrašna

Za fil 1:

- 12žumanaca
- 12 kašikašecera
- 200 gcokolade
- 250 gmargarina

Fil 2:

- 300 gšecera
- 3 dlmleka
- 1 kesicapuding vanila
- 200 gmlevenog kikirikija
- 200 gmleka u prahu
- 250 gmargarina

Ostalo:

- **500 g**šlaga

Priprema

Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera, dodati 4 kašike mlevenog kikirikija, prezlu i brašno. Ispeci koru na 200 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin ispeci još 2 kore.

Fil 1: skuvati žumanca i šecer na pari, u vruce dodati cokoladu. U hladan fil dodati umuceni margarin.

Fil 2: karamelizovati šecer, naliti sa 3 dl mleka i kuvati da se šecer otopi. Umesati puding. U hladan fil dodati umucen margarin, mleko u prahu i kikiriki.

Filovati: kora, fil 2, fil 1, kora, fil 2, fil 1, kora, šlag.

Savet