

## Swit torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400 g** keksa bevita
- **250 g** mlecnih karamela
- **125 g** mleka
- **200 g** pecenog kikirikija
- **5** jaja
- **200 g** šecera
- **200 g** mlecne cokolade
- **150 g** mleka u prahu
- **1** maragarin
- **200 g** šlag krema

## Priprema

Keks poređati na poslužavnik.

Otopiti mlecne karamelu u mleku. Pa keks preliti dobijenom masom.

Kikiriki ispeci i iseci na krupno i posuti ga po karamelama.

Fil: Umotiti 5 celih jaja sa šecerom, pa skuvati na pari, u to dodati mlecnu cokoladu i mleko u prahu. U ohlaen fil staviti 1 umucen margarin i premazati tortu.

Umutiti krem šlag i premazati preko fila.

## **Savet**

Od ove mere se inače pravi šnit međutim ja sam pravila na ovaj način kao na slici i ovu meru. Za više ljudi veća mera znači staviti sve duplo, i idu dva reda keksa i fila i ispada baš, baš velika torta. Nema razlike između šokoladice i ove torte. Pa uživajte.