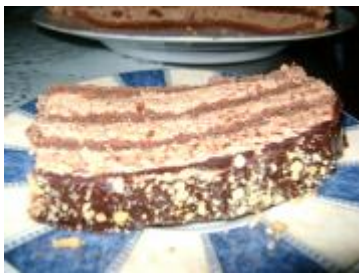
Snikers torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **18 kašika** šecera u prahu
- **6 kašika** brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **18 kašika**pecenog, neslanog, mlevenog kikirikija
- **3 kašike** ulja

Za fil:

- **9**žumanaca
- **400 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **100 ml**vode
- **300 g**pecenog, neslanog, mlevenog kikirikija

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **10 kašika**mleka
- **6 kašika**šecera u prahu
- **50 g**margarina

Priprema

3 belanca umutiti sa 6 kašika šecera u prahu, dodati 2 kašike brašna, 1 kašiku kakaoa, 1 kašicicu praška za pecivo, 6 kašika mlevenog kikirikija i 1 kašika ulja. Sve dobro umutiti, sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci na 150 C. Tako ispeci 3 kore.

9 žumanaca umutiti sa 200 g šecera u prahu i mutiti na pari. Umutiti margarin. U posebnoj posudi skuvati 200 g cokolade, 100 g vode, 200 g šecera u prahu. Dobro ohlaene mase spojiti i dodati 300 g mlevenog kikirikija. Sve dobro promešati da se masa homogenizuje i filovati tortu.

Premazati celu tortu filom, preliti je glazurom od cokolade i ukrasiti mlevenim kikirikijem.

Savet

Uživajte u neponovljivom ukusu okolade i kikirikija!