

Najukusniji snikers cizkejk



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa
- **125 g** margarina (maslaca)
- **200 g** mlevenog, pecenog, kikirikija
- **200 ml** mleka
- **4 kašike** šećera u prahu

Za fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** šećera u prahu
- **250 g** krem sira
- **1 čašak** isele pavlake
- **30 k** madalešnik karamela
- **3 kašik** mleka
- **150 g** mlevenih, pecenih, lešnika
- **1 kesica** želatina

Po vrhu:

- **200 g** crne čokolade
- **4 kašike** šećera
- **8 kašik** mleka
- **8 kašik** ulja

I još:

- 100 g pecenog, mlevenog, kikirikija

Priprema

Kora: U vanglicu staviti mleveni keks, omekšali margarin, samleveni, peceni, kikiriki i sa mlekom zamesiti koru. Uzeti kalup sa obrucem, vel. 28 cm, podmazati stranice i dno, sa malo ulja i formirati koru, od pripremljenog keksa.

Lešnik karamele sitno iseckati, staviti u šerpicu, dodati tri kašike mleka, pa na tihoj vatri otapati, dok se karamele potpuno ne otope. Povremeno promešati. Ostaviti da se prohladi.

U dublju posudu sipati slatku pavlaku, pa je cvrsto umutiti, uz postepeno dodavanje šecera u prahu. Dodati krem sir i kiselu pavlaku, pa mikserom sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice i dodati u umucenu smesu. Dobro sjediniti. Dodati otopljene karamel bombone, pa mikserom sjediniti. Na kraju ubaciti samlevene, pecene, lešnike i takođe, mikserom sve sjediniti, da postane kremasto. Sipati preko formirane kore, poravnati i ostaviti u frižider, da se malo stegne.

Čokoladu izlomiti i staviti u šerpicu, zajedno sa šecerom, mlekom i uljem. Polako otopiti. Dodati još ulja, ako treba, da se dobije smesa za prelivanje. Preliti preko cizkejka i posuti sa samlevenim kikirikijem. Ostaviti preko noci u frižideru.

Sutradan izvaditi kalup, polako precizno nožem izmeću kalupa i torte, pa skinuti obruc. Isecite i probajte, najukusniji, snikers cizkejk.

Savet