

Snikers torta (6)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Patišpanj:

- 4belanaca
- 150 gkikirikija
- 150 gšecer

Fil:

- 12žumanca
- 200 gšecera
- 100 gcokolada za kuvanje
- 1margarin
- 150 gšecera u prahu
- 1šlag krema cokolada
- 100 gmlecna cokolada
- 3snikers cokoladice

Dekoracija torte:

- 400 gšlag krema
- 5ukrasna cvetica
- 1 pakovanjecokoladne mrvice
- 1 pakovanjeukrasne kuglice

Priprema

Patišpanj: Umutiti 4 belanca sa 150 g šecera pa dodati 150 g kikirikija (75 g mlevenog i 75 g seckanog) i peci na 125 stepena 30 minuta. Postupak ponoviti 3 puta.

Fil: Umutiti na pari 12 žumanca sa 200 g šecera. Kada se ohladi dodati 100 g cokolade 1 margarin umucen sa 150 g šecera u prahu i 1 šlag kremu od cokolade pripremljenu po uputstvu na pakovanju. Saseckati 100 g mlečne cokolade i 3 snikers cokoladice na sitne kockice.

Redosled filovanja: Kora - fil - seckane cokoladice - kora - fil - seckane cokoladice. I tako naizmenicno. Dekorirati šlagom i ukrasima.

Savet

Uživajte u torti :D