

# **Snikers torta (7)**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za kore (x3):**

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **2** kašike brašna
- **1** kašika kakaoa
- **1** kašika ulja
- **1/2** kašica pеčivo za pecivo
- **1** kašika mlevenih oraha

### **Za fil I:**

- **300** g šecera
- **300** g cokolade
- **300** g mlevenog kikirikija
- **200** g maslaca
- **1** kesica vanilin šecera
- **50** ml mleka

### **Za fil II:**

- **1** l mleka
- **5** jajeta
- **5** kesica pudinga od vanile
- **300** g šecera
- **250** g maslaca

- **2 kesicevanilin šecera**
- **200 mlslatke pavlake**

### Za prelivanje kora:

- **100 g cokolade**
- **100 g šecera**
- **150 g maslaca**

### I još:

- sok od pomorandže
- **3 kesicekrem šлага od cokolade**

## Priprema

Kore: Od navedenih satojaka ispeci tri kore.

Fil I: Otopiti šecer, cokoladu i mleko na tihoj vatri. Ostaviti da se ohladi, pa dodati maslac umucen sa šecerom u prahu. Na kraju dodati mleveni kikiriki i ostaviti malo u frižider da se stegne.

Fil II: Umutiti jaja sa šecerom. Dodati puding, pa razrediti sa pola kolicine mleka (od 1 l). Ostalo mleko stavi da prokuva. U kljucalo mleko polako sipati masu sa jajima i, pomocu žice za mucenje, skuvati gusti krem. Skloniti sa vatre i prekriti providnom folijom. Ostaviti da se ohladi. U hladno dodati umuceni maslac sa vanil šicerom. Slatku pavlaku cvrsto umutiti, pa dodati u krem. Dobro sjediniti.

Za prelivanje kora: Otopiti maslac, šecer i cokoladu na tihoj vatri.

Reanje kora: Svaku koru dobro natopiti sokom od pomorandže, pa prelit (kašikom) pripremljenim prelivom. Kora - 1/2 žutog filia - kora - fil sa kikirikijem - kora - žuti fil. Celu tortu premazati krem šlagom od cokolade.

## Savet