

Nepecena torta od cokolade i kikiriki maslaca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za podlogu:

- **230 g** integralnog keksa sa kakaom
- **6 kašicica** javorovog sirupa
- **70 g** margarina
- **1 kašicica** ekstrakta od vanile

Za krem od kikirikija:

- **200 ml** slatke pavlake
- **1 kašicica** ekstrakta od vanile
- **1 kesica** vanilin šećera
- **200 g** šećera u prahu
- **200 g** kikiriki maslaca

Za čokoladni krem:

- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** čokolade za kuvanje
- **10 kašika** gorakog kakao praha
- **1 kašicica** ekstrakta od vanile
- **50 g** seckanih pečenih badema

Za dekoraciju:

- **300 g** krem šlaga sa ukusom slatke pavlake

Priprema

U blender usitnite i izmešajte sastojke za podlogu. Obruč od kalupa za torte položite na tacnu i utisnite dobijenu glatku smesu.

Na pari rastopite sastojke za krem od kikiriki maslaca i kad dobijete homogenu smesu izlijte je preko podloge. Stavite u hladnjak da se stegne.

Na pari rastopite sastojke za čokoladni krem. Dobije se relativno retka smesa. Pustite je da se delimično ohladi i počne zgušnjavati prije nego je izlijete preko krema od kikirikija.

Pospite seckanim prženim bademima i ostavite preko noci u hladnjaku.

Sutra dan, dekorirate po želji.

Savet