

Ledena kikiriki torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja** piškota
- **malomleka**
- **350 g** pecenog neslanog kikirikija
- **350 g** šecera
- **1 dl** vode
- **5** jaja
- **250 g** margarina
- **2 kesice** šlaga
- **250 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Piškotama obložiti posudu (šerpu) koja je prethodno obložena alu-folijom. Keks pre toga samo malo potopiti u mleko.

Fil: Izlupati 5 belanaca i u to dodati ušpinovan šecer (350 g šecera i 1 dl vode). Mutiti neprestano dok se ne ohladi.

Izmutiti 5 žumanaca i u to dodati čokoladu, margarin i kikiriki koji je prethodno samleven. Sve sjediniti i sipati u posudu obloženu piškotama. Ako je posuda malo šira vrhove piškota koji vire treba iseci i poravnati, kada piškotama zatvorite tortu gornji deo. Staviti u frižider da se stegne na 3-4 sata. Ohlaženu tortu preruciti na tacnu i premazati šlagom. Po želji dekorisati.

Ja sam u ovom slučaju isprobala čokoladnu čipku koja je uspela, kao što se vidi i na slici.

Savet