

Sweet torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 7belanaca
- 300 gšecera
- 1 kašikasirceta
- 100 gmlevenog pecenog kikirikija

Za fil:

- 14žumanaca
- 16 kašikašecera
- 1 lmleka
- 8 kašikagustina
- 100 gcokolade
- 6 komadaSweet cokoladica
- 2margarina

Za glazura:

- 300 gcrne cokolade
- 8 kašikaulja
- 100 gkikirikija

Priprema

Umutiti belanca sa kristal šećerom u švrst šam dok se sav šećer ne istopi i na kraju dodati kašiku sirceta. U pleh obložen pek papirom posuti mleveni, peceni kikiriki, pa preko toga lepo rasporediti smesu za koru. Sušiti koru 2 sata na 100 stepeni. Tako napraviti 2 kore.

Pomešati žumanca, gustin i 3 dl mleka i dobro promešati da nema grudvica. U ostatak mleka sipati ostatak šećera i staviti da se kuva. U provrilo mleko usuti smesu od žumanaca, mleka i gustina. Ubaciti i crnu cokoladu. Mešati neprestano da vam fil ne zagori. U hladno umutiti razražen margarin i na kraju iseckane Sweet cokoladice.

Kore okrenuti da kikiriki bude gore. Nafilovati kore i na kraju obložiti cokoladom koju ste istopili na pari sa uljem. Posuti ostatkom kikirikija.

Savet

Fantastičnog je ukusa...