

?izika sa cokoladom i puter kikirikijem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu

- **300** g crnog toto keksa
- **100** g putera

Za krem:

- **500** ml slatke pavlake
- **400** g sira (krem sir, maskarpone, ricota)
- **1** želatin
- **5** kašikavode
- **100** g šećera u prahu
- **140** g puter kikirikija
- **200** g Menaž cokolade

Za dekoraciju:

- **100** ml slatke pavlake
- **100** g neslanog sitno seckanog kikirikija
- **100** g Menaž cokolade

Priprema

Za podlogu: U blenderu izmiksajte keks, omekšajte puter i umesite sa keksom. Potreban vam je kalup promera 20cm. Ja sam skinula dno, stavila na stalak za tortu obruc i utisnula keks u dno.

Za fil: Želatin pomešajte sa 5 kašika vode. Umutite slatku pavlaku, dodajte šećer u prahu, sir i sve još kratko umutite (da se fino sjedini). Želatin otopite u mikrotalasnoj-kratko i sipajte u masu i umutite (kratko).

Puter kikiriki treba da bude meksi, ako vam je tvrd omekšajte ga u mikrotalasnoj. Čokoladu otopite u mikrotalasnoj. Masu podelite na 2 dela. U jedan sipajte kikiriki puter i izmiksajte, u drugi čokoladu takođe izmiksajte. Sipajte na podlogu (obruč ne skidajte) prvo kikiriki fil, pa čokoladni fil. Stavite u hladnjak oko 2-3 sata da se stegne, možete skinuti obruc (lagano nožem oko torte idite uz obruc), ukasite po želji.

Ja sam pravila ogradicu od čokolade, ukasila slatkom pavlakom i posula kikirikijem.

Savet