

# *izika sa cokoladom i puter kikirikijem*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za podlogu**

- **300 g** crnog točkog 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 keksam. 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. okoladu otopite u mikrotalasnoj. Masu podelite na 2 dela. U jedan sipajte kikiriki puter i izmiksajte, u drugi cokoladu takoe izmiksajte. Sipajte na podlogu (obruc ne skidajte) prvo kikiriki fil, pa cokoladni fil. Stavite u hladnjak oko 2-3 sata da se stegne, možete skinuti obruc (lagano nožem oko torte idite uz obruc), ukrasite po želji.

Ja sam pravila ogradicu od cokolade, ukrasila slatkom pavlakom i posula kikirikijem.

## **Savet**