

## ***?okoladni Riki***



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za 4 kore:**

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **16 kašika** mlevenog kikirikija

#### **Za fil:**

- **8** žumanaca
- **100 g** šecera
- **100 g** Menaž čokolade
- **100 g** mlevenog kikirikija
- **300 g** putera
- **4** snikers čokoladice

#### **I još:**

- **5 dl** slatke pavlake
- **200 g** Menaž čokolade

### **Priprema**

Umotiti penasto 2 belanceta i dodati 2 kašike šecera, lagano umešati 4 kašike mlevenog kikirikija i smesu

rasporediti na okruglom plehu promera 26 cm, obloženim papirom za pečenje. Peci koru na 200 stepeni oko 7 minuta. Na isti način ispeci još 3 kore.

Umutiti žumanca sa šećerom penasto i skuvati na pari. Vreme kuvanja je oko 20-tak minuta. Kada primetite da vam ostaje po dnu posude trag od varjace krema je skuvana. U vruće dodati izlomljenu čokoladu i kikiriki. Ostaviti da se fil ohladi pa kasnije spojiti sa umućenim puterom. Iseckati snikers čokoladice i dodati u kremu.

Umutiti 3 dl slatke pavlake.

Filovati tortu, fil, slatka pavlaka, kora, fil, slatka pavlaka, kora.

Napraviti preliv za tortu, tako što zagrejemo 1 dl slatke pavlake i pritom u vruće dodamo izlomljenih 100 g čokolade, promešati da se istopi i ostavimo malo da se prohladi. Preliti preko torte.

Iseci masni papir koji odgovara stranici torte. Istopimo 100 g čokolade sa 1 kašikom ulja i naneseemo na papir. Sacekamo da se malo čokolada stegne ali ne do kraja. Lagano naneseemo na stranicu torte. Ostavimo 5 minuta u frižideru i nakon toga lagano odstranimo pek papir.

Umutiti preostalih 2 dl slatke pavlake i dekorisati tortu.

## **Savet**