

Snikers torta (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **36 kašika** šecera
- **18 kašika** neslanog kikirikija
- **3 štangle** Menaž čokolade
- **6 kašika** mlevenog keksa
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** ulja

Za fil:

- **18** žumanaca
- **500 g** prah šecera
- **500 g** Menaž čokolade
- **625 g** margarina
- **500 g** mlevenog keksa
- **300 g** šlag krema

Kornet:

- **500 g** neslanog kikirikija
- **300 g** eurokrema
- **300 g** Menaž čokolade

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca sa 12 kašika šecera, dodati 6 kašika mlevenog kikirikija, 1 štanglu rendane Menaž cokolade, 2 kašike keksa, 1 kašiku brašna i 1 kašiku ulja. Peci na 180. Ispeci 3 takve kore.

Fil: Na pari kuvati 18 žumanca sa 500 g prah šecera. Kada se skuva dodati 500 g otopljene Menaž cokolade, kad se ohladi dodati umucena 2,5 margarina. Posebno umutiti 300 g šlag krema sa kiselom vodom i dodati 500 g mlevenog keksa. Sjediniti sa prethodnim filom.

Kornet: Iseckati 500 g neslanog pecenog kikirikija. Otopiti 300 g Menaž cokolade i dodati 300 g eurokrema.

Reati: Kora, fil, preko posuti kikirikijem i preliti otopljenom mešavinom cokolade i eurokrema. Postupak ponovite 3 puta.

Savet

U belanac za koru dodati prstohvat soli i umutiti, a onda postepeno dodavati kašiku po kašiku kristal šeera