Kikiriki torta (5)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- **7**belanaca
- **3**žumanceta
- **100 g**sirovog kikirikija
- **200 g**brašna
- **100 g**šecera
- **1 cša**skuvane nes kafe
- **3 kašike**mleka
- **1 kašika**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **300 ml**mleka
- **100 g**crne cokolade
- **3**žumanceta
- **150 g**šecera
- **100 g**pecenog kikirikija
- **2 kašike**brašna
- **125 g**margarina
- **1 mala cša**kisele pavlake
- **1 kesica**vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- **1 kesica**šlag krema od vanile

Priprema

Umutimo belanca u cvrst sneg sa malo šecera. Žumanca umutimo sa ostatkom šecera pa prosejemo brašno i prašak za pecivo. Dodamo kafu, mleko i ulje i dobro umutimo. Kikiriki oljuštimo i sameljemo pa dodamo. Sve umutimo dobro pa dodamo belanca iz tri puta mešajuci lagano varjacom.

Slavimo na pek papir pa ispecemo koru. Proverimo cackalicom. Ostavimo da se ohladi pa presecemo da dobijemo 3 kore.

200 ml mleka stavimo na ringlu. Ostalo mleko umutimo sa 5 kašika šecera, žumancima, vanil šecerom i brašnom. Dodamo u mleko pa mešamo dok se ne zgusne. Odvojimo dve kašike i tu dodamo 100 g cokolade i kašiku maslaca i mešamo da se otopi. Ostalo ostavimo da se ohladi.

Umutimo margarin sa ostatkom šecera. Dodamo pavlaku i dobro samleven kikiriki i sve umutimo. Dodamo ohlaen fil i umutimo.

Kore premaženo filom od cokolade. Jako je gust pa je lakše odmah premazati.

Filujemo: Kora sa cokoladom pa fil...

...i tako nastavljamo. Završimo sa filom i premažemo celu tortu.

Stavimo da se ohladi i stegne pa ukrasimo po želji.

Parce.

Savet