

Karamel torta sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 dl ulja
- 1,5 dl mleka
- 230 g brašna
- 20 g kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 200 g šecera
- 2 dl slatke pavlake
- 150 g putera
- 200 g šlag krema u prahu
- 2 dl vode
- 200 g neslanog kikirikija

Priprema

Umutiti 3 jajeta sa šecerom i vanilin šecerom, dodati ulje, mleko, brašno, kakao i prašak za pecivo. Masu staviti u kalup precnika 26 cm prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 20-25 minuta. Koru dobro ohladiti i preseći popreko da dobijemo 2 kore.

U posudu staviti 200 g šecera, karamelisati da karamel bude svetlo braon boje, dodavati kašiku po kašiku tople slatke pavlake muteci bez prekida karamel da se istopi. Na kraju dodati puter da se istopi i ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti 200 g šlag krema u prahu sa 2 dl hladne vode, dodati hladan karamel i sve dobro umutiti.

Od ove mase fila odvojiti 1/3 i ostaviti za ukrašavanje torte, a u preostale 2/3 fila dodati 200 g mlevenog kikirikija. Filovati: kora 1/2 fila sa kikirikijem, druga kora, 2/2 fila sa kikirikijem. Tortu ukrasiti sa odvojenim delom fila bez kikirikija.

Kolaž slika.

Savet