

Snikers torta (12)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **36 kašika (oko 400 g)** mlevenog neslanog kikirikija
- **6 kašika** mlevenog keksa (plazme)
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** ulja
- prašak za pecivo

Za fil:

- **18** žumanaca
- **500 g** šecera u prahu
- **300 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** maslaca
- **125 g** margarina

i još:

- **100 g** bele milke čokolade
- **100 g** seckanog neslanog kikirikija
- **3** snikers čokoladice

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna, prašak za pecivo na vrh kašicice, 1 kašiku ulja, 2 kašike mlevenog keksa i 12 kašika mlevenog kikirikija. Lagano izmešati varjacom. Usuti u pleh (35x25 cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Na isti način napraviti još dve kore.

Žumanca dobro umutiti sa 300 g šecera u prahu, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca već počne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati čokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti sa 200 g šecera u prahu, pa izmiksati sa dobro ohlaenim filom.

Odvojiti trećinu fila, a u preostale dve trećine dodati seckan kikiriki, belu čokoladu i snikers čokoladice isecene na sitne komade.

Na tacnu staviti koru, preko fil sa kikirikijem i čokoladom (polovinu ukupne količine), opet koru pa fil, zatim koru i završiti onim ostavljenim delom fila.

Uživajte u ukusu!

Savet

Kikiriki možete malo peći u rerni, ohladiti pa samleti.