

Snikers rozenka



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen kora
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 kesice** pudinga od karamele
- **20 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **2 kesice**vanilin šecera
- **400 g**kikirikija
- **400 g**cokolade
- **1,5 l**mleka
- **3 kašike**gustina
- **300 g**šlag pene
- **200-300 g**karamela (bombona)
- **20 g**margarina
- **7-8 kašika**mleka

Priprema

Staviti 1,2 l mleka da se kuva, a u ostatak razmutiti puding, gustin i šecer. Kada mleko pocne da vri, uliti ostatak u mleko pa mešati dok se ne zgusne. Dok je vrelo, sipajte karamele unutra i mešajte da se rastope.

Margarin umutiti penasto dok se puding prohladi. Kada je smesa topla, dodajte malo pudinga u margarin, sjedinite, pa onda margarin prebacite i pomešajte sa pudingom.

Kikiriki staviti u krpu i iz 3-4 puta ga usitniti tako što cete oklagijom prelaziti preko krpe. Znaci, ne treba da

bude mleven, vec da budu malo veci komadici.

okoladu otopite na pari sa 20g margarina i 7-8 kašika mleka.

Stavite jednu koru na tacnu. Sipajte 3-4 kašike pudinga i premazite koru.

Pospite kikirikijem...

Pa kašikom prelijte cokoladu.

Ako primetite da se cokolada steže dok filujete tortu, vraćajte je povremeno na paru.

Tortu filujte tim redosledom dok ne utrošite sav materijal...

Na kraju, umutite šlag sa vodom i premažite celu tortu...

Poželjno je i trebalo bi napraviti je bar 2 dana ranije.

Dekorirate preostalim kikirikijem.

Ukoliko želite, možete staviti pola kikiriki-pola lešnik. (Po 200 g)

I uživajte u odličnoj kopiji snikers cokoladica.

:)

Savet

Nije me bilo dugo sa novim receptima, pa evo neka ovaj bude prvi u ovoj godini.. :)