

Torta sa karamelizovanim jabukama i kikirikijem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (x3):

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 100 ml mleka
- 2 kašike kakaa
- 2 štangle crne cokolade
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanil šećer
- 150 g brašna

Fil sa jabukama:

- 2 veće ili 3 manje jabuke
- 200 g šecera
- 1 kašika meda
- 30 g maslaca
- 1 kašika mleka

Beli fil:

- 200 g maslaca

- **100 g** prah šecera
- **50 g** mleka u prahu

Kikiriki fil:

- **200 g** blanširanog kikirikija
- **2 kašikeulja**

Priprema

Umutimo jaja sa šecerom. Dodamo brašno i mleko. Izrendamo cokoladu i dodamo ostale sastojke. Dobro umutimo. Izlijemo na pek papir i ispecemo 3 kore. Ostavimo da se dobro ohlade. Fil sa jabukama: ocistimo jabuke i isecemo na kockice. Šecer, med, maslac i mleko stavimo u šepicu da se otpi i karamelizuje. Dodamo jabuke i kuvamo oko 10al minuta da ispari sva voda iz jabuka i skuvaju se. Ostavimo da se ohladi.

Kikiriki fil: stavimo kikiriki i ulje i blender ili secka i napravimo puter ili ko voli nek ostavi malo krupnijih delova. Beli fil: umutimo maslac sa prah šecerom penasto pa dodamo mleko u prahu i dobro sjedinimo.

Filovanje: kora - kikiriki fil - beli fil - jabuke - ponovimo pa završimo sa korom. Odoz gore može šlag ili kao ja 100 g crne cokolade sa kašikom mleka. Stavimo da se dobro ohladi pa služimo.

Savet

:D