

Snikers torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore 3x:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **200 g** mlevenog pecenog kikirikija
- **1 kašik** praška za pecivo
- **1 kašik** brašna

Fil 1:

- **18** žumanaca
- **300 g** šecera
- **100 g** crne čokolade

Fil 2:

- **700 ml** mleka
- **3** pudinga od čokolade
- **1** margarin
- **100 g** prah šecera
- **3** snikers čokoladice

Priprema

Umutimo belanca u cvrst sneg sa šecerom pa dodamo kikiriki, brašno i prašak za pecivo i lagano promešamo.

Peku se na 200 stepeni 20 minuta. Ispeci 3 kore. Fil 1: Umutimo žumanca sa šećerom pa ih kuvamo na pari dok se ne zgusnu. Onda dodamo izlomljenu čokoladu i promešamo da se lepo otopi. Fil 2: Odvojimo malo mleka da razmutimo pudinge ostatak stavimo da se ugrije. Kada se ugrije zakuvamo i ostavimo da se ohladi. Za to vreme umutimo margarin sa šećerom u prahu, pa dodamo u ohlaen puding i dobro umutimo. Iseckamo i snikers čokoladice. Filujemo: kora - fil 1 - fil 2 - kora... Dok se ne utroše sastojci. Završimo sa crnim filom i ukrasimo po želji.

Savet

Pretraživala sam staru kesu sa bakinim receptima i naletela na ovu tortu, delovala mi je zanimljivo pa sam rešila da je napravim. i odusevila sam se. Baka je imala obiaj da zapisuje recepte na onim papiricima od poste :D