

okoladna torta sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

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

Za fil:

- **18** žumanaca
- **2** jajeta
- **20 kašika** šecera
- **300 g** čokolade
- **250 g** maslaca
- **125 g** margarina
- **1 kesica** vanilin šecera

I još:

- **150 g** neslanog kikirikija (seckanog)

Priprema

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

Žumanca i 2 jajeta dobro umutiti sa šećerom i vanilin šećerom, 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 i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaenim filom.

Odvojiti trećinu fila, a u preostale dve trećine dodati seckan neslan kikiriki. Izmešati.

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

Kad se ohladi i stegne, uživajte u ukusu! :)

Savet