

Kapucino-snikers torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

I i III kora:

- 4 belanceta
- 4 kašikešecera
- 1/2 žumanca
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 4 kašikabrašna

II kora:

- 4 belanceta
- 4 kašikešecera
- 1/2 žumanca
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikebrašna
- 2 kesicekapucina

Fil I i II:

- 10 žumanca
- 5 kašikagustina
- 400 ml mleka
- 250 g putera ili margarina
- 150 g prah šecera
- 2 kesicekapucina
- 7 kašikašecera

Fil III:

- **500 ml** slatke pavlake
- **ili 3 kesice** šlag kreme
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** čokolade
- **100 g** prepečenog i samlevenog kikirikija

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom pa dodati pola žumanca, brašno izmešano sa praškom za pecivo. Koru zatim ispeci u plehu dim: 34x25 cm na 180 C oko 15 minuta. Ovako ispeci dve kore iste. Za trecu koru umutiti belanca sa šećerom pa dodati pola žumanca i izmešano brašno sa pecivom i kapucinom sve zajedno sastaviti (kada dodajete brašno izmešati sa varjacom da belanca budu vazdušastija)... Peci koru na 180 C oko 15 minuta, (kore peci na papiru za pecenje radi lakšeg vaenja iz pleha). Fil I i II (žuti fil). 300 ml mleka i 7 kašika šećera staviti da provri, a ostalih 100 ml mleka sastaviti sa žumancima i gustinom pa u tankom mlazu sipati u provrelo mleko. Neprestano mešati kada se fil zgusnuo skloniti ga sa vatre i ohladiti. Umutiti penasto puter ili margarin sa 150 g prah šećera. Kada je dobro umuceno dodati ohleni fil i sve zajedno dobro umutiti. Dobijeni fil podeliti na tri jednaka dela, pa u treci deo dodati dve kesice kapucina (prah ne razmucen), a dva dela ostaju ista. Fil III (snikers). Umutiti slatku pavlaku pa dodati izrendanu na krupno rende čokoladu i samleven kikiriki. Filovati. Bela kora-žuti fil-snikers... crna kora-fil sa kapucinom pa snikers... treca bela kora, pa žuti fil pa snikers... dekorisati ili šlagom ili istopljenom čokoladom.... (svaku koru prskati sa vrelin mlekom).

Torta je napravljena sinu za roendan i svi su bili oduševljeni ukusom....

Savet