

Snikers torta



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 20 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 4 kašike griza
- 2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike ulja
- prezle
- 250 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 2 kesice šlaga
- 300 g mlevenog keksa
- 12 kašika mlevenog pecenog kikirikija
- 250 g Eurokrema
- 400 g drobljenog pecenog kikirikija
- 100 g šlaga
- 1 dl hladnog mleka

Priprema

Ukutite 6 belanaca sa 10 kasika secera, 1 praskom za pecivo, 2 kasike brasna, 2 kasike griza i 1 kasikom ulja. Pleh dobro podmazite pospite prezlama sipajte masu i pecite na temperaturi od 180 stepeni. Isto tako ispecite još jednu koru.

Žumanca umutite sa šecerom u prahu i skuvajte na pari. U ohladjeno dodajte umucen margarin, 2 umucena šlaga sa malo vode, keks i mleven pecen kikiriki.

Fil stavite na prvu koru, zatim drugu koru, pa opet fil i okolo torte. Premazite sa Eurokremom malo otopljenim,

preko njega pospite drobljeni kikiriki i blago pritisnite.

Ukrasite šlagom.

Recept je poslala Marijana Milic, Mali Zvornik.