

Markiza sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 manje ili 2 vece** kutije piškota
- **250 g** putera
- **250 g** cokolade
- **6** jaja
- **1 kašika** rum
- **200 g** proprženog i samlevenog kikirikija
- **200 g** prah šećera

Za umakanje piškota:

- **2 d** mleka
- **1 kašika** rum

Za cokoladni krem-Ganaš:

- **250 g** cokolade
- **230 g** slatke pavlake
- **po želji** rum

Priprema

U šerpu od 2,5 l poreati piškote koje se umacu u mleko i rum. Cele idu po dnu šerpe, a pola sa strane (po ivici šerpe). Fil: Umutiti dobro margarin ili puter sa šećerom u prahu pa dodati 6 žumanaca jedno po jedno. Dodati

zatim i kašiku ruma i prepečen i samleven kikiriki. Istopiti 250 g čokolade, pa vrelo dodati u umućeni fil. Umućiti belanca, pa varjačom sastaviti sa filom. Sipati dobro umućeni fil preko piškota. Po vrhu poreati još jedan deo piškota. Šerpu staviti u frižider da prenoci, a sutradan tortu izvrnuti na tacnu za tortu i dekorisati čokoladnim kremom...

Priprema ganaša: Slatku pavlaku staviti u šerpicu i zagrevati na umerenoj temperaturi. Im počne da vri, dodajti iseckanu čokoladu i mešajte dok se ne dobije glatka, homogena masa. Skuvani krem preliti preko torte... Po želji dekorisati umućenom pavlakom...

Savet

Jaja koristiti samo proverena i sveža. Ako niste sigurni u kvalitet jaja onda jaja umućena sa šećerom kuvati na pari, ohladiti fil pa sastaviti sa margarinom ili puterom i dodati čokoladu kikiriki i rum....