

Crno bela torta sa kikirikijem



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore (x3):

- **4** belanaceta
- **4 kašike** šećera
- **6 kašika** kikirikija - mlevenog
- **4 kašike** brašna

Fil:

- **12** žumanca
- **18 kašika** šećera
- **1** mleka
- **12 kašika** gustina
- **200 g** čokolade
- **200 g** margarina

Ukrašavanje:

- **300 g** šlaga
- **2 dl** vode

Posipanje:

- **malokikirikija** - mlevenog

Priprema

Umutiti penasto belanaca, pa dodavati kašiku po kašiku šecera, neprestano mešajući. Kada je umuceno, isključiti mikser, pa dodati kikiriki i brašno i lagano izmešati, samo koliko da se sastojci sjedine. Izruciti u uljem namazan i brašnom posut pleh velicine 35x25 cm.

Peci u zagrejanj rearni oko 10 minuta na 160 `C. Isti postupak ponoviti za još 2 kore.

U posebnoj posudi kratko umutiti 12 žumanaca sa šecerom, dodati gustin, izmešati da se izjednaci masa i postepeno dolivati oko 2 dl mleka, mešajući da se masa lepo razredi. Ostatak mleka staviti da se zagreje u posudu sa duplim dnom za kuvanje fila na pari. Razmucena žumanca u tankom mlazu sipati u mleko i mešati prilikom sipanja, pa nastaviti kuvanje fila oko 10 minuta, uz povremeno mešanje, dok fil ne pocne da se zgušnjava.

Skinuti posudu sa plotne, dodati izlomljenu cokoladu i mešati da se cokolada istopi i izjednaci u filu. Ostaviti da se hladi, povremeno mešajući, da se ne uhvati korica na gornjoj površini fila i ne nastanu grudvice.

Umutiti penasto margarin i dodavati mu ohla?en fil, pa sve izjednaciti u kompaktnu masu mucenjem mikserom.

Svaku koru nafilovati trecinom fila i sa malo fila premazati bocne strane torte.

Umutiti cvrst šlag sa obicnom hladnom vodom i premazati sve gornju površinu torte i bocne strane, a ostatkom šlaga ukrasiti po želji.

Preko šlaga posuti malo mlevenog kikirikija.

Ostaviti tortu da prenoci u frižideru i seci na šnite.

Savet

Bele kore od belanaca sa kikirikijem, crni fil sa ?okoladom – spoj odli?nih ukusa...