

Snikers torta (2)



Sastojci

Za dve korice:

- 12 belanca
- 18 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 10 kašika mlevenih oraha
- 10 kašika seckanih oraha

Potrebno je:

- Za 1 fil:
- 12 žumanca
- 250 g šecera
- 1 margarin
- 200 g cokolade

Potrebno je:

- Za 2 fil:
- 250 g šecera
- 2,5 dl mleka
- 300 g mleka u prahu
- 0,5 kg kikiriki

Potrebno je:

- Dekoracija:
- 200 g cokolade ili 200 g šlaga

Priprema

Za jednu koru umutiti 6 belanca sa 9 kašika šecera, dodati 1 vršnu kašiku brašna, 5 kašika mlevenih i 5 kašika seckanih oraha. Peci takve dve korice na 200 C 20 minuta.

Fil 1: 12 žumanca umutiti sa 250 g šecera, staviti da se kuva na pari i na pola kuvanja dodati 1 margarin i na kraju 200 grama cokolade.

Fil 2: 250 g šecera zgoreti kao za čaj, da se lepo opusti i istopi šecer, u to dodati 2,5 dl mleka da se skuva.

U posebnu ciniju staviti mleko u prahu i polako sipati mleko i šecer, mutiti da se ne zgrudva. Na kraju ubaciti pola kilograma seckanog kikirikija.

Filovati korice prvo sa crnim filom pa sa filom od kikirikija.

Tortu dekorisati šlagom ili cokoladom, po vašoj volji.