Roendanska kikiriki torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **15**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **300 g**mlevenog ili sitno seckanog kikirikija
- **3 kašike**brašna

Za braon fil:

- **8**žumanaca
- **5 kašika**šecera
- **125 g**margarina
- **150 g**cokolade

Za žuti fil:

- **7**žumanaca
- **5 kašika**šecera
- **125 g**margarina
- **150 g**bele cokolade

Za beli fil:

- **250 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**šecera u prahu

Priprema

Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg u postepeno dodavanje 5 kašika šecera. U umucena belanca dodati 100g kikirikija i 1 punu kašicicu brašna. Lagano umešati varjacom.

Lagano presuti i kalup za pecenje obložen papirom za pecenje, izglacati smesu i peci u zagrejanoj rerni na 200C 10-15 minuta. Moj kalup za pecenje je precnika 28cm. Gotovu koru nožem odvojiti od oboda, i zajedno sa pek papirom staviti sa stane da se hladi. Postupak ponoviti još 2 puta za još 2 kore. Vodite racuna da vam svaki put sve bude cisto i suvo od posudja, inace se belanca nece umutiti.

Za žuti fil: Umutiti žumanca sa šecerom, pa staviti na paru da se kuva dok se ne zgusne uz lagano mešanje. Kada se zgusne, dodati 150g bele cokolade i mešati dok se ne rastopi, pa skloniti sa pare i ostaviti da se hladi.

Za braon fil: Ponoviti postupak pripreme žutog fila (dakle, umutiti žumanca sa šecerom, pa staviti na paru da se kuva dok se ne zgusne uz lagano mešanje. Kada se zgusne, dodati 150g crne cokolade i mešati dok se ne rastopi, pa skloniti sa pare i ostaviti da se hladi).

Umutiti razmekšali margarin, pa po 125g dodati crnom i žutom filu. Umutiti.

Beli fil: Mutiti slatku pavlaku dok se ne krene da se pravi pena, pa dodavati 3 kašike šecera u prahu uz neprestano mucenje dok pavlaka ne postane cvrsta. Sada su svi filovi spremni. Kore lagano odvojiti od papira za pecenje.

Prvo staviti koru. Premazati je braon filom. Preko braon fila premazati žuti fil.

A preko žutog, beli. Umesto što cete mazati preko žutog, možete donju stranu nove kore premazati belim filom, pa je staviti direktno na žuti.

Postupak ponoviti još 2 puta.

Tortu dekorisati po želji. Ja posednji sloj nisam stavila beli, vec sam njime samo dekorisala tortu uz pomoc šprica i posula mlevenim kikirikijem.

Savet