

Torta (cokolada, karamele, kikiriki, krem)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 **kašike** fruktoze
- 2 **kašike** ulja
- 2 **kašike** mleka
- 4 **kašike** brašna
- 1 **kašika** kakaoa
- 1 **kesica** praška za pecivo

I još:

- 1 **l** mleka
- 2 **kesice** pudinga sa ukusom karamele
- 100 **g** bombona karamele
- 100 **g** čokolade
- 150 **g** kikirikija
- 2 **kašike** belog kreme
- 2 **kašike** crnog kreme
- 300 **g** šlag kreme
- 300 **g** bevita keksa
- 1 **kesica** kapucina
- 4 **kašike** fruktoze
- 1 **kašika** gustina

Priprema

Za koru umutiti jaja, dodati fruktozu, umutiti pa dodati ulje, mleko, brašno, kakao i pecivo. Sve sjediniti pa izliti u tepsiju sa pek papirom. Ispeci koru u zagrejanj rerni na 200 C (cackalicom proverite kada je pecena).

Za fil odvojiti malo 250 ml mleka, a ostatak zagrejati sa fruktozom. Pomešati 250 ml mleka sa pudingom i gustinom pa zakuvati, kada mleko pocne da kljuca. Kuvati dok se ne zgusti pa skloniti sa šporeta i odmah podeliti na dva dela. U jedan dodati beli krem, a u drugi crni krem. Ostaviti filove da se potpuno ohlade uz povremeno mešanje. Kada se ohlade umutiti ih mikserom. Šlag kremu posebno umutiti, pa doadati filovima po 3 kašike (ostatak ostaviti u frižider kasnije za filovanje torte). Umutiti opet na kratko, pa u svetli deo dodati seckani peceni kikiriki i rendanu cokoladu, a u tamni deo dodati 100 g seckanih karamel bombona.

Filovanje: Koru premazati filom sa cokoladom i kikirikijem, pa poreati keks prethodno natopljenim u skuvani kapucino. Zatim staviti tamni fil sa karamelama i tortu završiti šlagom.

Savet

Prijatno :)