

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** cokolade
- **150 g** kikirikija
- **2** kašike belog krema
- **2** kašike crnog krema
- **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 zagrejanoj 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 :)