

Posna snikers torta



Sastojci

Kora I i III:

- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 5 kašika šecera
- 50 g mlevenog kikirikija
- 2 dl kisele vode
- 0,5 dl ulja

Kora II:

- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 5 kašika šecera
- 50 g mlevenog kikirikija
- 2 dl kisele vode
- 0,5 dl ulja
- 2 rebra cokolade

Fil:

- 1,5 l mleka od soje
- 150 g šecera
- 150 g gustina
- 6 kašika brašna
- 250 g margarina
- 50 g cokolade

Za grilijaš:

- 250 g šecera
- 200 g kikirikija

Priprema

U ciniju izmutiti brašno, prašak za pecivo, šecer i mleveni kikiriki, pa dodati ulje i kiselu vodu i sve sjediniti kašikom.

Smesu izliti u obložen pleh (38x26) i peci na 200 C 15min. Na isti nacin napraviti još jednu koru. Ovo je kolicina za jednu koru.

Na isti nacin kao što ste pravili I i III koru izmutite sastojke, s tim što se ovde dodaju 2 rebra izrendane cokolade.

Prvo napraviti grilijas, da bi se ohladio. Na tihoj vatri karamelizovati šecer, pa dodati kikiriki, promešati, pa izliti u pleh i ostaviti da se ohladi. Ohlaen grilijaš samleti u blenderu.

Za fil pomešati gustin i brašno sa 0,5 l mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šecerom. U vrijuce mleko sipati prethodno umucenu smesu i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi, pa ga sjediniti sa prethodno umucenim margarinom.

Fil podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati mleveni grilijaš od kikirikija, a u drugi otopljenu cokoladu.

Filovati: na prvu koru naneti prvo cokoladni fil, pa fil sa grilijašem. Preko staviti drugu koru, pa cokoladni i preko fil sa grilijašem. Staviti trecu koru, pa sa ostatkom cokoladnog fila tortu premazati odozgo, a sa ostatkom fila sa grilijašem tortu premazati okolo. Tortu odozgo prelitи sa glazurom od 150 g cokolade i 5 kašika ulja.

Ostaviti da se stegne i ohladi, pa završiti ukrašavanje sa 200 g šлага.

Ja sam u šlag dodala malo otopljene cokolade. Ovu tortu sam sama osmisnila i nadam se da ce vam se dopasti!
PRIJATNO!