

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 šećera
- 200 g kikirikija

Priprema

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

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

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

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

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

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

Filovati: na prvu koru naneti prvo čokoladni fil, pa fil sa grilijašem. Preko staviti drugu koru, pa čokoladni i preko fil sa grilijašem. Staviti treću koru, pa sa ostatkom čokoladnog fila tortu premazati odozgo, a sa ostatkom fila sa grilijašem tortu premazati okolo. Tortu odozgo preliti sa glazurom od 150 g čokolade i 5 kašika ulja.

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

Ja sam u šlag dodala malo otopljene čokolade. Ovu tortu sam sama osmislila i nadam se da će vam se dopasti!
PRIJATNO!