

Snickers torta sa kikirikijem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 belanaca
- 15 kašika šecera
- 300 gmlevenog kikirikija
- 3 kašike brašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 5 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 1 mleka
- 4 kesice pudinga od cokolade
- 3 kašike šecera u prahu
- 100 g cokolade
- 5 snickers cokoladica
- 1 margarin
- 3 jajeta
- 5 kašika šecera
- 50 ml mleka
- 200 g šlag krema
- 300 g kikirikija
- 200 g cokolade
- 5 kašika mleka
- 2 kašike šecera
- 100 g margarina

Priprema

Kora: Umutiti penasto 5 belanaca, dodati postepeno šecera kašiku po kašiku, uz stalno mešanje mikserom, dodati kikiriki, brašno umešanog sa pecivom, lagano promešati. Kalup okrugli za tortu obložiti papirom za pecenje. Smesu sipati pa peci koru na 180 C oko 10-15 minuta. Hladnu koru preseći na pola - da se dobiju dve kore.

Žumanca umutiti penasto sa šecerom, da pobele, pa dodati puding od cokolade i malo mleka. Promešati kašikom i sjediniti masu. Ostatak mleka staviti da provri, pa umešati pripremljenu masu od pudinga. Ukuvati fil, da bude gust. Pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti margarin i šecer u prahu, dodavati kašiku po kašiku hladnog umucenog fila od cokolade. Dodati otoplenu cokoladu i seckane snikers cokoladice. Promešati fil, sjediniti ga i ostaviti na hladnom.

Drugi fil: Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca mutiti u cvrst sneg, dodajuci šecer postepeno. Umucenim belancima dodati žumanac po žumanac, uz stalno mešanje mikserom.

Umutiti šlag sa mlekom (u cvrstu masu). Umucen šlag umešati sa umucenim filom od žumanca i belanaca.

300 g kikirikija (odvojiti jednu šaku) samleti na elektricnom secku. 200 g cokolade sa 100 g margarina, 2 kašike šecera i 5 kašika mleka otopiti u glatku masu.

Finalni postupak: Kalup obložiti masnim papirom za pecenje. Na dnu kalupa posuti malo kikirikija, poprskati preko cokoladom.

Preko kikirikija red belog fila od šlaga sa umucenim jajima, opet kikiriki, pa cokolada, pa preliteri tecnu karamel masu. Staviti pecenu koricu, fil od cokolade polovinu, pa drugi deo korice i premazati ostatkom fila od cokolade.

Preko cokoladnog fila opet kikiriki, pa cokolada, preko red belog fila od šlaga, pa tecna karamel masa, pa opet kikiriki i cokolada, na kraju red belog fila od šlaga. Staviti u frižideru preko noci da odstoji do sutradan.

Tortu sa kalupom okrenuti na tacnu, skinuti masni papir. Cokolada koja je ostala otopiti je i preliteri preko torte. Kikiriki koji smo odvojili ukrasiti odozgo tortu.

Tortu dobro ohladiti. Tecnu karamel masu - preliterati secenu parcad torte.

Savet

Snickers torta sa kikirikijem, je torta prava bomba za sladokusce, puna slatkih, so?nih užitaka. Moram re?i sva je kremasta, kikiriki daje poseban ukus i spoj sa cokoladom. Karamel masa je ?ini neodoljivom, slatkom :) Prijatno!