

# ***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** kašikašecera
- **1** lmleka
- **4** kesicepudinga od cokolade
- **3** kašikešecera u prahu
- **100** gcokolade
- **5**snikers cokoladica
- **1**margarin
- **3**jajeta
- **5** kašikašecera
- **50** mlmleka
- **200** gšlag krema
- **300** gkikirikija
- **200** gcokolade
- **5** kašikamleka
- **2** kašikešecera
- **100** gmargarina

## **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 otopljenu cokladu 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 šлага sa umucenim jajima, opet kikiriki, pa cokolada, pa prelitи tecnu karamel masu. Staviti pecenu koricu, fil od cokolade polovicu, pa drugi deo korice i premazati ostatkom fila od cokolade.

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

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

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

## Savet

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