

Roendanska snikers torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15jaja
- 700 gšecera
- 650 gkikirikija
- 250 gmargarina
- 100 gcokolade
- 500 mlmleka
- 8 kašika brašna
- 3-4 kesicevanilin šecera
- 200 gbelog šlag krema

Priprema

Pet belanaca umutiti sa 150 g šecera. Dodati 150 g mlevenog kikirikija i lagano kašikom umešati u umucena belanca sa šecerom. Kore peci na oko 200 C dvadesetak minuta do pola sata (zavisi od rerne). Najbolji znak da je kora pecena je kad se ivice odvoje od ivica pleha. Ispeci 3 ovakve kore. Grilijaš: oko 200 g šecera otopiti na tihoj vatri i kada se otopi dodati oko 150 g seckanog kikirija. Razliti na pleh i kada se ohladi samleti na mašini za meso. 400 ml mleka staviti da provri sa 15 kašika šecera i 3-4 vanilin šecera. Umutiti 15 žumanaca i dodati 8 kašika brašna i sjediniti sa preostalih 100 ml mleka, lepo da nema grudvica. Sipati u provrelo mleko i skuvati fil. U vruce dodati 100 g cokolade i mešati da se otopi. Umutiti dobro jedan margarin i kada se fil ohladi dodati kašiku po kašiku i dobro umutiti. Filovati: Kora, fil, grilijaš.... Tortu premazati umucenim šlagom i dekorisati po želji. Odozgo posuti grilijašom i seckanim kikirikijem.

Savet

Najbolje je napraviti je bar dva dana ranije. Ima ukus pravih snikers okoladica.