

Aleksandrina Snikers torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **10** kašikakokos-šecera
- **1** kašicicasoka od limuna
- **100** gmlevenih oraha
- **1** kašikabrašna

Za fil:

- **6**žumanaca
- **10** kašikakokos šecera
- **4** velikih štanglicokolade
- **3** kašikakikiriki-putera (i ako je slankast)
- **125** gputera/margarina
- **1** šoljamleka
- **1** kašikabrašna
- **1/2** kašikagustina

Za preliv:

- **200** gslatke pavlake
- **100** gcokolade

Priprema

Umutiti belanca, dodati kokos-šecer, mutiti, dodati mlevene orahe, kašicicu soka od limuna, kašiku brašna i dobro sjediniti.

Pleh prekrito pek-papirom, izliti koru, spatulom formirati i oblikovati cetvrtastu koru. Peci u zagrejanoj rerni 10 minuta na 180 stepeni (rerna sa ventilatorim), pa 10 minuta na 150 stepeni. Izvaditi, ohladiti, iseci koru na dva dela.

6 žumanaca umutiti sa 10 kašika kokos-šecera, kuvati na nižoj temperaturi uz stalno mešanje, dodati kikiriki-puter, mešati, dodati 125 g putera, 4 štangle cokloade, mešati da se sve sjedini u krem.

Mleko sipati u ciniju, dodati kašiku brašna i kašicicu gustina, dobro umutiti viljuškom, doliti u vruc krem, mešati dok ne postane gust krem, ohladiti i filovati kore.

Slatku pavlaku/šlag krem sipati u šerpicu, kuvati do vrenja, skloniti sa ringle i dodati oko 100 g cokolade, mešati, ostaviti da se prohlađi. Ohlaen krem mutiti mikserom, pa kada se udvostruci filovati tortu.

Tortu ukrasiti ružicama i srebrnim perlicama.

Savet

10 kašika kokosovog šeera = 6 kašika kristal šeera