

## *okoladna mousse torta sa kikirikijem i karamelom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Za podlogu:**

- **150** gplazma ili neki drugi keks
- **70** gmaslaca
- **2** kašike kakaoa
- **1** prstohvtsoli

#### **Za karamel:**

- **100** gšecera
- **3** kašike maslaca
- **70** mlslatke pavlake
- **100** gkikirikija

#### **Za kremu:**

- **400** gcokolade
- **600 ml** slatke pavlake
- **1** kesica želatina

#### **Za glazuru:**

- **200** gcokoladne glazure

## **Priprema**

Prvo pripremite sve sastojke koji su vam potrebni za izradu ove torte. Kalup od 22 cm, obložite sa papirom za pecenje. Keks ako niste kupili samleven, sameljite u multipraktiku, dodajte kakao i prstohvat soli, otopite maslac i promešajte da dobijete mrvicastu smesu. Stavite smesu od keksa u kalup i kašikom stiskajte i izravnajte. Kad ste to završili pripremite karamel. Uzmite šerpu sa debljim dnom, uspite šecer i stavite na lagano vatru da se šecer otapa, nije potrebno mešati, samo možete malo šerpu prodrmati ili nakriviti. Dodajte maslac i žicom za mešanje stalno mešajte, sklonite sa vatre i umešajte slatku pavlaku uz stalno mešanje žicom da dobijete gladak karamel. Ostavite da se malo hlađi. Stavite kikiriki na radnu površinu i preite preko njega oklagijom, ne puno da ne bude previše sitan. U mlak karamel dodajte kikiriki i izmešajte. Na podlogu od keksa sipajte karamel sa kikirikijem, izravnajte. Ostavite da se hlađi, dok radite kremu. Želatin pripremite po uputstvu na kesici. okoladu otopite na pari. Uzmite 100 ml slatke pavlake malo zagrejte i stavite nabubrelu želatinu, mešajte da se želatin otopi i umešajte sve u otopljenu cokoladu. Preostalih 500 ml slatke pavlake izlupajte sa mikserom u šlag i dodajte u cokoladu, sve izmešajte da dobijete lepu glatku kremu. Kremu stavite na karamel, izravnajte i ostavite nekoliko sati u frižider da se stegne. Izvadite tortu iz frižidera. okoladnu glazuru sam stavila u vrucu vodu, kako je navedeno na uputstvu, prelila preko torte. Ponovo vratiti tortu da se glazura stisne. Tortu uktasiti po želji, sa malo kikirikija ili bez icega.:) :) kako volite.

## **Savet**