

?okoladna mousse torta sa kikirikijem i karamelom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **150 g**plazma ili neki drugi keks
- **70 g**maslaca
- **2 kašike**kakaoa
- **1 prstohv**tsoli

Za karamel:

- **100 g**šecera
- **3 kašike** maslaca
- **70 ml**slatke pavlake
- **100 g**kikirikija

Za kremu:

- **400 g**cokolade
- **600 ml** slatke pavlake
- **1 kesica**želatina

Za glazuru:

- **200 g**cokoladne glazure

Priprema

Prvo pripremite sve sastojke koji su vam potrebni za izradu ove torte. Kalup od 22 cm, obložite sa papirom za pečenje. Keksa 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 šećer i stavite na lagano vatru da se šećer 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 hladi. Stavite kikiriki na radnu površinu i prežite 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 hladi, dok radite kremu. Želatin pripremite po uputstvu na kesici. Čokoladu otopite na pari. Uzmite 100 ml slatke pavlake malo zagrejte i stavite nabubrelu želatinu, mešajte da se želatin otopi i umešajte sve u otopljenu čokoladu. Preostalih 500 ml slatke pavlake izlupajte sa mikserom u šlag i dodajte u čokoladu, 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. Čokoladnu glazuru sam stavila u vruću vodu, kako je navedeno na uputstvu, prelila preko torte. Ponovo vratiti tortu da se glazura stisne. Tortu ukusiti po želji, sa malo kikirikija ili bez ica.:) :) kako volite.

Savet