

Najsa?a torta



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 24 kašike šecera
- 500 g i 12 kašika pecenog, seckanog kikirikija
- 4 kašike prezle
- 2 kašike brašna
- 2 kašike ulja
- 420 g cokolade
- 2 margarina
- 500 g šecer u prahu
- 600 g plazme
- 200 g šlag krema
- 800 g euro krema

Priprema

Od belanca, šecera, 12 kašika pecenog seckanog kikirikija, prezli, brašna, ulja i štangle cokolade umutiti patišpanj. Sve to ponoviti još jednom da se dobije još jedna korica.

Za fil: Umutiti margarin, šecer u prahu, žumanca, 400 g otopljene cokolade i plazmu, pa dodati umuceni šlag krem.

Filovati sledecim redom: kora, fil, euro krem, posuti pecen, seckani kikiriki, kora, fil, euro krem, kikiriki.

Staviti u frižider da se stegne.