

Grcka kikiriki torta



težina: **srednje**

za: **15 osoba**

време припреме: **240 min**

Sastojci

Za koru (x4):

- 2 belanceta
- 1 žumance
- 2 kašike fruktoze
- 1 kašika brašna
- 2 kašike mlevene plazme
- 2 kašike mlevenog kikirikija
- 2 kašice praška za pecivo

Za fil:

- 1 mleka
- 4 žumanceta
- 5 kašika fruktoze
- 2 pudinga od vanile
- 3 kašike gustina
- 100 g crne mlečne čokolade
- 100 g bele mlečne čokolade
- 100 g lomljene Plazme
- 8 kašika krupno mlevenog kikirikija
- 6 kašike mlevene Plazme

Još:

- 400 g šlag kreme
- 2 narandže

Priprema

Uključimo rernu na 180C. Za koru stavimo u posudu belanca, mutimo i kada zapene dodamo fruktozu pa mutimo da se dobije cvrst sneg. Zatim smanjimo brzinu miksera i dodamo žumance, umutimo i ugasimo mikser. Dodamo mlevenu plazmu i kikiriki, brašno i prašak za pecivo i varjacom umešamo da smesa bude vazdušasta.

Rasporedimo smesu u tepsiju sa pek papirom i stavimo u zagrejanu rernu da se pece. Pazimo jer kora jako brzo bude pecena. im porumeni i krajevi se malo odvoje od papira kora je gotova.

im stavimo da se prva kora pece krenemo sa pripremom sledece kore na isti nacin, samo vodimo racuna da cinija i mutilice budu potpuno ciste i suve. Kada se kora ispece izvadimo je zajedno sa papirom, pažljivo stavimo novi papir rasporedimo smesu i stavimo da se pece. Pecenu koru odvojimo od papira i krenemo sa spremanjem sledece kore. Tako pecemo 4 korice.

Kada sve korice ispecemo krenemo sa pripremom fila. Ostatak žumanaca umutimo sa fruktozom, šoljom mleka, pudingom i gustinom, da nema grudvica. Ostatak mleka stavimo da se zagreva pa kada mleko pocne da kljuca ulijemo umucenu smesu i stalno mešamo varjacom da se fil potpuno zgusne.

Ostavimo fil na hladnom da se potpuno ohladi. Dok se fil hladi saseckamo cokolade na kockice i izlomimo plazmu na komadice. Kikiriki ostavite krupnije samleven kako bi se lepše osetio u filu.

Umutimo šlag kremu sa vodom i ostavimo u frižideru. Iscedimo dve pomorandže i razblažimo ih malo vodom, to ce nam služiti za natapanje korica.

Ohladjeni fil dobro umutimo mikserom, jako je gust ali mutite duže da se lepo razbije. Dodati 1/4 umucenog šlaga i umutiti sa filom, fil ce postati malo vazdušastiji. Zatim dodajte cokolade, mlevenu plazmu i kikiriki i izlomljenu plazmu. Sjedinite sve kašikom i umešajte kašikom još jednu cetvrtinu umucenog šlaga. Dakle polovina umucenog slaga ide u fil.

Sada slažemo tortu: Stavimo koru i kašikom je malo nakvasimo isceenom pomorandžom, izbockamo je na par mesta nožem. Zatim je premazemo filom. Fil je jako gust, cvrst i ima ga jako puno, tako da ne brinite nece cureti sa kora i ne stedite ga imace za sve korice, uostalom procenicete i sami :) Fil nanosite skroz do krajeva, jer kao što rekoh, nece se razlivati pa nema potrebe da ostanu bez fila :)

Reate tako kora-fil, svaku koru prelivajuci sa malo soka.

Poslednju koru takoe poprskati sokom, naneti fil i odozgo posuti mleveni kikiriki i plazmu da se prekrije cela površina.

Tortu okolo ukrasiti i premazati ostatkom umucenog šlaga.

Tortu ostaviti u frižideru da se lepo ohladi pa seci na parcice i poslužiti.

Savet

Torta je jako ukusna, teska i puna ukusa. Jako se lepo see i dobijaju se lepi, vrsti parii. Grka torta je jedna od mojih omiljenih torti i to je torta koju sam jedino htela za moj rođendan. Budui da je dugo nisam jela rešila sam da baš nju napravim za Novu godinu s tim što sam umesto oraha, lešnika koristila kikiriki jer jako volim ukus kikirikija u tortama i kolaima. Po sastojcima i sami možete zakljuiti kakvog je ukusa bila i kojom brzinom se pojela. I samo bih još napomenula da sam koristila peeni, neslani kikiriki, blanširani. Ako ga ne možete nai, jednostavno oljušteni kikiriki samo ispecite i kada se ohladi sameljite u secku. Prijatno :) Zelim svim kulinarima i celoj ekipi iz redakcije Srecnu Novu Godinu, da bude mnogo bolja i uspenija na svim poljima i da se svima sve želje ostavre :) :*