

Kikiriki torta



Sastojci

Kore:

- 8 belanaca
- 400 g šecera
- 2 vanil šecera
- 2 kašike brašna
- 400 g kikirikija

Fil:

- 8 žumanaca
- 8 kašike šecera
- 200 g cokolade
- 1,1/2 margarin

Priprema

Za kora: Umutiti 4 belanaca u to dodati 200 g šecera i 1 vanilu. Kada sve to lepo umutite, dodati 1 kašiku brašna i 200 g kikirikija, koji je predhodno usitnjen u seckalici. Pleh obložiti pek papirom, sipati smesu i peci. Tako se prave 2 kore.

Za fil: Umutiti 8 žumanaca sa 8 kašike šecera, u to dodati 200 g otopljene cokolade i 1, 1/2 omekšalog margarina.

Filovati: kora, fil, kora, fil. Odozgo možete narendati malo cokolade.