

Karamel torta (8)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 9 belanaca
- 9 kašika šecera
- 100 g pecenog kikirikija
- 3 kašike brašna
- 300 g šecera
- 8 dl mleka
- 9 žumanaca
- 10 kašika brašna
- 250 g maslaca
- 150 g šecera u prahu
- 250 ml slatke pavlake
- 100 g pecenog kikirikija
- 200 g čokolade

Priprema

Umutiti 3 belanca i 3 kašike šecera, pa dodati brašno i mleveni kikiriki. Izliti u pleh obložen pek papirom. Peci korice na 180 stepeni 10-15 minuta. Ovaj postupak ponoviti još dvaputa, tako da se dobiju 3 korice.

Staviti 300 grama šecera da se karamelizuje, uz mešanje. Kada se otopi šecer, dodati 7 dl mleka, pa pustiti da se otapa. Umutiti žumanca, dodati 1 dl mleka i 10 kašika brašna, pa zakuvati u mleko i šecer, kada se šecer skroz

otopio. Umutiti maslac i šećer u prahu, pa dodati u ohlaenu smesu.

Umutiti slatku pavlaku, pa dodati sitno seckani kikiriki i promešati.

Prva kora, otopiti cokoladu, te premazati preko kore, pa karamel fil, pa beli fil, drugu koru premazati cokoladom, staviti karamel fil, pa beli fil, treća kora. Ostace i jednog i drugog fila pa i pomešajte i namazite tortu okolo. Dekoracija po želji. Ostaviti tortu u frižider preko noci, da se dobro ohladi.

Savet