

Krem torta sa kikirikijem



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanaca
- **20 kašika** šecera
- **200 g** mlevenog kikirikija
- **3 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** tamnog kakaoa

Fil:

- **1 l** mleka
- **10 žumanaca**
- **10 kašika** šecera
- **100 g** pudinga od vanile
- **100 g** crne čokolade
- **250 g** maslaca/margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **200 g** mlevenog kikirikija

... i još:

- **800 g**pi ber keksa sa maslacem
- mleko za natapanje keksa
- **200 g**šlag pene
- **300 ml**gazirane (hladne) vode

Priprema

Kikiriki staviti u, zagrejanu, rernu na 200 stepeni. Ostaviti ga da se pece, sve dok ne pusti svoju, prijatnu, aromu (pazite da ne pregori). Peceni kikiriki ohladiti i samleti. Za koru uzeti pleh, vel. 30x30cm. Dno pleha prekriti pek papirom i premazati ga, kao i stranice pleha, maslacem/margarinom.

Kora: U dublju vanglicu staviti belanca i cvrsto ih umutiti, uz postepeno dodavanje šecera. U umucena belanca dodati mešavinu brašna, praška za pecivo i kakaoa. Sjediniti mikserom, najmanjom brzinom. Na kraju ubaciti mleveni kikiriki. Kašikom blago promešati.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. U pripremljeni pleh, ravnomerno, sipati umuceno testo. Poravnati površinu kašikom i staviti da se pece. Kada krajevi korice porumene, probati cackalicom da li je sredina pecena. Pecenu koru izvaditi i dok je još vruca, dugackim, nožem je odvojiti od pek papira. Koricu ostaviti na pek papiru dok se ne ohladi.

Fil: Od ukupne kolicine mleka odvojiti 200 ml, a ostatak mleka zajedno sa šecerom staviti da provri. U dublju posudu staviti žumanca i mutiti ih, dok se ne dobije kremasta smesa. Dodati puding i sjediniti. Sipati odvojeno mleko i, dobro, umutiti.

Provrelo mleko, polako, sipati u umucena žumanca, uz neprestano mucenje mikserom. Smesu vratiti na šporet i skuvati krem. Skuvani krem skloniti sa vatre i dodati izlomljenu cokoladu. Mešati dok se cokolada ne rastopi i sjedini sa filom. Fil prekriti providnom folijom (foliju staviti direktno na fil) i ostaviti da se ohladi.

Maslac/margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu. Umuceni maslac/margarin, kašiku po kašiku, dodavati u ohla?eni fil uz, neprestano, mucenje mikserom. Na kraju ubaciti mleveni kikiriki i sjediniti ga sa ostalim sastojcima.

Redosled slaganja torte: Kora (malo poprskana mlekom) - 1/3 fila - keks (natopljen u mleko) - 1/3 fila - keks (natopljen u mleko) - 1/3 fila - šlag pena (šlag penu i gaziranu vodu cvrsto umutiti).

Savet