

Kremasta torta sa puterom od kikirikija



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 2 belanceta
- 120 g šecera
- 120 g brašna
- 1/2 kašičice cimeta
- 1 kašičica instant kafe
- 1 kašičica praška za pecivo

Za fil:

- 150 g putera od kikirikija
- 100 g putera/margarina
- 2 kašike šecera u prahu
- 1 kašikabelog krema
- 200 ml slatke pavlake

Za preliv:

- 100 g čokolade
- 2 kašice vode
- 1 kašičica putera
- 1 kašika šecera u prahu

Priprema

Belanca umutiti u manjoj posudi. U većoj posudi umutiti jaja sa šećerom. Sjediniti brašno, cimet, kafu i prašak za pecivo, pa polako dodati umućim jajima. Na kraju umešati belanca. Masu sipati u kalup (26 cm), obložen papirom za pečenje i peći oko 40 minuta na 180 C. Ohla?en biskvit preseći tako da se dobiju tri kore.

Za fil sjediniti oba putera sa šećerom u prahu. Umutiti mikserom. Zatim dodati kašiku belog krema, još malo umutiti. Posebno izraditi slatku pavlaku, ali da ne bude previše čvrsta i dodati je filu.

Prve dve kore nafilovati. Staviti trecu koru i premazati stranice torte. Za preliv otopiti cokoladu sa puterom, vodom i šećerom i premazati trecu koru. Ukrasiti ostatkom fila ili po želji.

Savet

Ko voli puter od kikirikija, uživa?e u ukusu ove kremaste torte.