

Kremasta torta sa puterom od kikirikija



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3jajeta
- 2belanceta
- **120 g**šecera
- **120 g**brašna
- **1/2 kašicice**cimeta
- **1 kašicica** instant kafe
- **1 kašicica**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** cokolade
- **2 kašicice** vode
- **1 kašicica** putera
- **1 kašika**šecera u prahu

Priprema

Belanca umutiti u manjoj posudi. U vecoj posudi umutiti jaja sa šecerom. Sjediniti brašno, cimet, kafu i prašak za pecivo, pa polako dodati umucim jajima. Na kraju umešati belanca. Masu sipati u kalup (26 cm), obložen papirom za pecenje i peci oko 40 minuta na 180 C. Ohlaen biskvit preseci tako da se dobiju tri kore.

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

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

Savet

Ko voli puter od kikirikija, uživae u ukusu ove kremaste torte.