

okoladna torta sa kikiriki puterom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **100 ml** mleka
- **100 g** rastopljenog maslaca
- **100 g** šećera u prahu

Fil sa nutelom:

- **340 g** krem sira
- **240 g** nutele
- **120 ml** slatke pavlake
- **5 g** želatina u prahu (polna kesice)
- **2 kašike** hladne vode

Fil sa kikiriki puterom:

- **340 g** krem sira
- **250 g** kikiriki putera
- **100 g** šećera u prahu
- **120 ml** slatke pavlake
- **1 kašičica** ekstrakta od vanile
- **5 g** želatina
- **2 kašike** hladne vode

okoladna glazura:

- 160 g crne čokolade za kuvanje
- 200 ml slatke pavlake

Za dekorisanje torte:

- 2 kesice krem šlaga sa ukusom čokolade

Priprema

Za tortu sam koristila kalup sa obrucom, vel. 24 cm. Obruc kalupa prekriti providnom folijom i staviti ga na sredinu tacne za tortu. Sredinu tacne, gde ce biti korica, blago premazati uljem.

Korica: U vanglicu staviti mlevenu plazmu, dodati šecer u prahu i promešati kašikom. Zatim, dodati rastopljeni maslac i mleko. Rukom sjediniti smesu i prebaciti je na pripremljenu tacnu za tortu. Prvo rukom formirati koricu, pa kašikom (spoljašnjom stranom) dobro ispretiskati, da se dobije ravna površina korice. Ostaviti na stranu, dok se sprema fil sa nutelom (ne mora u frižider).

Fil sa nutelom: Želatin staviti u manju posudu, preliati ga sa dve kašike hladne vode, dobro promešati kašicom i ostaviti da nabubri, dok se sprema fil. U odgovarajućoj posudi umutiti slatku pavlaku (pazite da ne bude previše cvrsto umucena). U drugu posudu staviti nutelu i umutiti je mikserom. Dodati krem sir i dobro, mikserom, sjediniti. Ubaciti umucenu slatku pavlaku, iz dva puta, i umutiti da se dobije penasti krem. Nabubrela želatin staviti na tihu vatru i otopiti ga (pazite da ne provri!). Otopljeni želatin sipati u krem i mikserom ga sjediniti sa ostalim sastojcima. Pripremljeni krem sipati preko korice, poravnati i staviti u frižider, dok se sprema drugi fil.

Fil sa kikiriki puterom: Želatin pripremiti na isti nacin, kao i u prvom filu. U odgovarajuću posudu staviti slatku pavlaku i umutiti je. U drugu posudu staviti krem sir, dodati šecer u prahu i umutiti. Zatim, dodati kikiriki puter (puter možete kupiti gotov ili ga sami napraviti). Ja sam ga napravila: Uzeti 250 g pecenog, neslanog, kikirikija i staviti ga u blender ili u secko. U blenderu cete ga brže umutiti, ali može i u secko, samo što je sporije. Dodati prstohvat soli, kašicicu meda i kašiku maslinovog ulja. Možete da ga napravite i bez dodavanja ovih sastojaka, ali meni je ovako ukusniji. Mutiti ga u blenderu sve dok se ne pretvori u kremastu smesu. Ko voli, može da ostavi i po malo sitnih komadica kikirikija i ekstrakt vanile, pa dobro sjediniti. Iz dva puta ubaciti slatku pavlaku i sjediniti je sa ostalim sastojcima. Na kraju dodati pripremljeni želatin i sve dobro, mucenjem, sjediniti. Izvaditi tortu iz frižidera, sipati fil sa kikiriki puterom, dobro poravnati i, ponovo, vratiti u frižider. Kada se fil malo stegne, poceti sa pravljenjem čokoladne glazure.

okoladna glazura: U odgovarajuću posudu izlomiti čokoladu na kockice. U drugu posudu sipati slatku pavlaku i staviti je na vatru. Pavlaku zagrevati, na srednjoj temperaturi, da se zagreje, ali ne sme da provri. Vrelu slatku pavlaku preliati preko izlomljene čokolade. Mešati da se čokolada rastopi. Ako je potrebno, posudu staviti na tihu vatru i nastaviti mešanje, sve dok se ne dobije glatka glazura. Skloniti posudu sa vatre i ostaviti da se glazura prohladi. Kada bude mlaka sipati je preko fila od kikiriki putera, protresti malo tacnu sa tortom, da se fil

ravnomerno rasporedi i vratiti tortu u frižider, da odstoji preko noci.

Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera i skloniti obruc. Možete je ostaviti i tako ili je dekorisati šlagom. Ako se odlucite za drugu varijantu, šlag umutiti prema uputstvu sa pakovanja i dekorisati tortu. Vratiti je u frižider na sat vremena, pa je poslužiti.

Savet