

## Kikiriki Karamel keks torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600 g** petit beurre sa maslacem
- **2 kesice** pudinga od karamele
- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** pecenog neslanog kikirikija
- **100 g** mlečnih (pravih) karamela
- **100 g** crne čokolade
- **1 kesica** vanil šećera
- **3 kašike** šećera
- **1 l** mleka
- **oko 100 ml** mleka za potapanje

### Priprema

Prvo skuvati puding od karamele sa tri kašike šećera, pokriti folijom (da se ne stvori korica) i ostaviti da se potpuno ohladi. 100 g čokolade sa 200 ml slatke pavlake i vanil šećerom zagrejati do ključanja, promešati dok se čokolada otopi i skloniti sa strane uz povremeno mešanje da se malo prohladi. Isto uraditi i sa karamelama i 100 ml slatke pavlake. 200 ml ohlaene slatke pavlake umutiti mikserom, kikiriki samleti ili izblendirati u secku. Umucenu pavlaku, kikiriki i ohlaeni puding spojiti i umutiti mikserom. Redosled: 1. U uvec tepsiju reati keks prethodno potopljen u mlako mleko (potapati svaki red). 2. Mlak ganaš krem. 3. Red keksa. 4. Fil od pudinga od karamele, pavlake i kikirikija. 5. Red keksa. 6. Mlak fil od karamele. Ostaviti nekoliko sati u frižideru.

### Savet

U zavisnosti od veliine uve tepsije može zavisiti koliina keksa, moja je bila 20 puta 30 cm za 600 gr keksa.