

Karamel-kapucino šnite



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g cajnih kolutica
- 500 ml slatke pavlake
- 200 g kristal šecera
- 200 g kikiriki
- 2 šlag krema od vanile
- po potrebi mleko
- po potrebi turska kafa
- 1 kesica nesscafe
- 100 g gorke cokolade za posipanje
- 2 ravne kafene kašičice kukuruzni skrob (oko 60 g)
- 1/4 kocke stonog margarina

Priprema

Čajne kolacice usitnimo i odvojimo oko 100 grama usitnjene mase, preko ostatka prelijemo belu kafu u kolicini da se dobije masa laka za oblikovanje. Masu utisnemo u kalupi i u masu utisnemo parcice cajnih kolutica, koje smo ranije odvojili.

Šecer upržimo u karamel, uklonimo sa vatre i dodamo slatku pavlaku. Mešamo na laganoj vatri, da se karamel otopi od prilike ce tecnost poceti da vri, kada se karamel otopi ako ne svakako cim pocne da vri, uklonite sa vatre i u toplu tecnu kremu, umešajte margarin i lagano mešajte dok se margarin ne otopi, kao i ostatci karamele.

Da bi se krema brže stvrdla i ohladila, rasporedite je u tacnu i stavite tacnu frižider, na oko 10 minuta da se stegne.

Kikiriki peceni neslani, još malo prepecite u teflonskom tiganju, da se dobije jaca aromu, a nakon toga malo ga usitnite u avanu.

Šlag krem od vanile ulupajte, po uputstvu sa kesice, dodavajuci nes kafu u prahu.

U ulupan šlag, dodajte skrob kroz sitno sito i polako mešajte mikserom, da se ne stvore grudvice. Na ovaj nacin šlag ce biti cvršci.

Na podligu od cajnih kolacica rasporedimo kremu od karamela, preko kreme pospemo kikiriki, preko kikirikija nanesimo šlag sa kafom.

A od gore tortu pospemo struganom cokoladom i odložimo tortu u frižider na sat dva.