

Šarlota sa keksom i kikirikijem



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **4**jajeta
- **150** gšecera u prahu
- **1** kesicavanilin šecera
- **200** gneslanog kikirikija
- **100** gcokolade
- **200** gmargarina

Za potapanje plazma keksa:

- **200** mlmleka
- **1** kesicavanilin šecera

Za filovanje:

- **2** kesicebelog šlag krema

Priprema

Za fil: Žumanca odvojiti od belanaca. U žumanca dodati 75 g šecera u prahu, vanilin šecer, umutiti mikserom i skuvati na pari. Umešati cokoladu za kuvanje, ukuvati i kad smesa dobije potrebnu gustinu skloniti šerpu sa pare. Belanca umutiti mikserom sa 75 g šecera u prahu. Zasebno, mikserom umutiti margarin, dodati fil sa cokoladom i umutiti mikserom. Umešati krupnije seckan pecen kikiriki i lagano sjediniti mikserom. U umucena belanca postepeno dodavati fil i lagano umutiti mikserom.

Obruc za tortu staviti na tacnu. Plazma keks kratko potopiti u mešavinu mlakog mleka i vanilin šecera i poreati u krug (uz obruc) na dno tacne. Preko naneti polovinu fila, zatim poreati red plazma keksa potapanog u mešavinu mlakog mleka i vanilin šecera. Naneti ostatak fila i ravnomerno rasporediti.

Šlag krem umutiti po uputstvu sa kesice i naneti preko fila. Ostaviti u frižider kako bi se stegla.

Tortu izvaditi iz frižidera, skinuti obruc i dekorisati je po sopstvenom izboru.

Savet