

Šarlota sa keksom i kikirikijem



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- 4 jajeta
- 150 g šećera u prahu
- 1 kesica vanilin šećera
- 200 g neslanog kikirikija
- 100 g čokolade
- 200 g margarina

Za potapanje plazma keksa:

- 200 ml mleka
- 1 kesica vanilin šećera

Za filovanje:

- 2 kesice belog šlag krema

Priprema

Za fil: Žumanca odvojiti od belanaca. U žumanca dodati 75 g šećera u prahu, vanilin šećer, umutiti mikserom i skuvati na pari. Umešati čokoladu za kuvanje, ukuvati i kad smesa dobije potrebnu gustinu skloniti šerpu sa pare. Belanca umutiti mikserom sa 75 g šećera u prahu. Zasebno, mikserom umutiti margarin, dodati fil sa čokoladom 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 šećera i poreati u krug (uz obruc)i na dno tacne. Preko naneti polovinu fila, zatim poreati red plazma keksa potapanog u mešavinu mlakog mleka i vanilin šećera. 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