

Snikers torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- 15 belanaca
- 18 kašika šecera
- 15 kašika (100 g) mlevenog kikirikija
- 3 kašike brašna
- 3 kašike prezli
- 1,5 kašice praška za pecivo

Fil sa kikirikijem:

- 400 g šecera
- 1 l mleka
- 4 kesice pudinga sa ukusom karamela
- 250 g maslaca
- 100 g šecera u prahu
- 200 g mleka u prahu
- 300 g mlevenog pečenog kikirikija (neslanog)

okoladni fil:

- 15 žumanaca
- 250 g šecera
- 250 g crne čokolade za kuvanje
- 250 g maslaca

Dekoracija:

- 250 g belog krem šlaga
- 400 ml hladne gazirane vode

Priprema

Korice: Od sastojaka za korice treba ispeci tri korice. Za jednu koricu je potrebno 5 belanaca, 6 kašika šecera, 5 kašika mlevenog kikirikija, 1 kašika brašna, 1 kašika prezli i 1/2 kašičice praška za pecivo. Jaja, pre spremanja torte, držite na sobnoj temperaturi najmanje jedan sat. Kikiriki, iako se kupuje pecen, staviti u rernu da se propece na 200 stepeni. Dva- tri puta ga promešati varjacom i peci sve dok se ne dobije prijatan miris pecenog kikirikija. Ohladiti, pa samleti. Rernu zagrejati na 180 stepeni. U vanglicu staviti pet belanaca i poceti sa mucenjem malom brzinom 1 minut. Povecati brzinu na najace i mutiti uz postepeno dodavanje šest kašika šecera. Belanca mutiti sve dok pod prstima više ne osećate kristale šecera. U posebnu ciniju pomešati pet kašika mlevenog kikirikija, jednu kašiku brašna, jednu kašiku prezli i pola kašičice praška za pecivo. Dodati smesu u umucena belanca i špatulom (ili varjacom) polako sjediniti sa belancima. Dno pleha, velicine 22cm x 32cm obložiti pek papirom. Stranice pleha i pek papir premazati maslacem. Sipati umuceno testo i ravnomerno ga rasporediti po plehu (ja sam kašikom prebacila testo, tako da mi bude svuda iste debljine). Staviti da se pece 13-15 minuta, zavisi od rerne (ja sam koricu pekla 13 minuta u rerni sa ventilatorom). Pecenu koricu zajedno sa pek papirom prebaciti na veci pleh (od el. šporeta) i prekriti je kuhinjskom krpom. Na isti nacin ispeci još dve korice. Dok vam se pece druga korica, vi prvu koricu odvojite od pek papira, ali je ostaviti i dalje na njemu.

Fil sa kikirikijem: Od 1 l mleka odvojiti 200 ml i ostaviti na stranu. Šecer staviti u odgovarajucu posudu i staviti na tihu vatru da se šecer karamelise. Kada se šecer otopio (pazite da vam ne potamni mnogo, jer ce fil tada biti gorak) skloniti posudu sa šporeta i naliti 800 ml mleka sobne temperature. Vratiti ponovo posudu na šporet i na srednjoj temperaturi kuvati dok se šecer potpuno ne rastopi. Puding rastvoriti sa odvojenim mlekom i, kada se šecer rastopi, ubaciti puding i kuvati (uz stalno mešanje žicom za mucenje) sve dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre, prekriti providnom folijom (foliju staviti direktno na fil) i ostaviti da se fil ohladi. Posebno umutiti maslac (sobne temperature) sa šecerom u prahu, dodati mleko u prahu i sve dobro sjediniti mikserom. Kada se fil ohladio prvo ga mikserom umutiti, pa dodavati kašiku po kašiku umucenog maslaca. Sve penasto umutiti. Na kraju ubaciti mleveni kikiriki i špatulom ga dobro sjediniti sa filom. Fil podeliti na dva jednaka dela.

okoladni fil: Žumanca staviti u vanglicu i iz postepeno dodavanje šecera penasto ih umutiti. Žumanca mutiti sve dok se ne dobije svetla, kremasta struktura. Umucena žumanca prebaciti u manju šerpicu (koja je stavljena u vecu šerpu sa vrelom vodom, ali ne sme da dodiruje vodu) i skuvati fil na pari. Fil kuvati na srednjoj temperaturi sve dok se malo ne zgusne i kada povucete varjacom ne ostane jasan trag, oko 15 minuta. Pri kraju kuvanja dodati cokoladu izlomljenu na kockice i mešati dok se cokolada ne otopi. Skloniti sa vatre, prekriti providnom folijom (direktno preko fila) i ostaviti da se ohladi. Ohlaeni fil sjediniti sa penasto umucenim maslacem i podeliti ga na dva jednaka dela.

Slaganje torte: Na tacnu za tortu staviti prvu koricu - preko naneti pola fila sa kikirikijem, ravnomerno ga rasporediti po celoj kori - zatim naneti pola cokoladnog fila - preklopiti sa drugom koricom i blago je pritisnuti prema filu. Ponoviti postupak filovanja i preklopiti sa trecom koricom. Ostaviti u frižider da se fil malo stegne, pa tortu dekorisati.

Dekoracija: Šlag cvrsto umutiti sa gaziranom vodom i premazati celu tortu. Dodatno je dekorisati po želji. Tortu ostaviti preko noci u frižider i narednog dana je poslužiti. Torta je dosta velika i zato je pogodna za sve vrste svecanosti.

Recept sam videla od Marine Stanojevic, sa njenog bloga MarinaS Taste.

Savet