

Posna torta sa cokoladom i kikirikijem



Sastojci

Za dve kore od po:

- 250 g brašna
- 3 kašike griza
- 10 kašika šecera
- 1 prašak za pecivo
- 1 dl ulja
- 2,5 dl kisele vode
- 1/2 kašicice ruma (po vašoj želji)

Natapanje kora:

- sok od 1 pomorandže

Fil:

- 10 kašika griza
- 5 kašika pudinga od vanile
- 1 l vode obicne
- 300 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 200 g cokolade posne
- 250 g margarina
- 250 g kikirikija prepečenog mlevenog

Ukrašavavje:

- 100 g čokolade posne
- 30 g margarina
- 3 kašike šećera
- 3-4 kašike vode obične
- 70-80 g kikirikija prepečenog mlevenog

Priprema

Izmešati suve sastojke - brašno, prašak za pecivo, griz i šećer, pa dodati ulje, kiselu vodu i rum, ukoliko volite, a može i bez njega) i sve sjediniti.

Izruciti u uljem podmazan i brašnom posut pleh i peći u zagrejanom rebrni 15-20 minuta na 180 C.

Ispici još jednu ovakvu koru (ili još dve – fila ima dovoljno za tri kore).

U 2 dl vode razmutiti na suvo pomešan griz i puding, a 8 dl vode skuvati sa šećerom i vanilin šećerom u posudi sa duplim dnom. Skinuti sa plotne i u tankom mlazu nalivati razmucenu masu u vrelu vodu, neprestano mešajući.

Vratiti na toplu plotnu i kuvati fil oko 10 minuta, da se griz skuva. U topao fil dodati, izlomljenu čokoladu i još malo prokuvati, da se sve sjedini. Ostaviti da se fil hladi, povremeno mešajući, da se po površini ne hvata korica.

Umutiti penasto margarin i dodavati ohladjen fil i mleveni prepećeni kikiriki, pa sve izjednaciti.

Nafilovati kore, koje pre filovanja, natopiti sa po 1/2 iscedjenog soka od pomorandže. Filom premazati i tortu okolo.

Skuvati glazuru od čokolade, margarina, šećera i vode na tihoj vatri, mešajući.

Ako niste sigurni da je masa dovoljno ukrckana, pustite da se ohladi. Ako je retka, kuvati još mako, a ako je pregusta, pa neće moći da se prelije, dodati još malo vode i zrnice margarina, pa ponovo prokuvati.

Toplu, a ne vrelu glazuru preliti preko torte.

Po glazuri, dok se još ne stegne, da ne bi spadao, posuti mleven prepećen kikiriki.