

Snikers torta (5)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **1 kašika** sirceta
- **4 kašike**prezli
- **1 kašika** brašna
- **10 kašika** mlevenog kikirikija (prženog, neslanog)

Za fil sa kikirikijem:

- **300 g**šecera
- **1 l**mleka
- **3 kašike**gustina
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** pudinga sa ukusom karamele
- **2 kašike**šecera
- **1** margarin
- **200 g**mleka u prahu
- **250-300 g**mlevenog kikirikija (prženog, neslanog)

Za Ffl sa cokoladom:

- **5** belanaca
- **15** žumanaca
- **300 g**šecera

- **100 g** cokolade
- **1** margarin

Za glazuru od cokolade:

- **150 ml** slatke pavlake
- **150 g** cokolade

I još:

- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca, pa dodati šećer i sirce i sve zajedno umutiti u cvrst šne. Zatim dodati prezle, brašno i mleveni kikiriki, pa polako promešati varjačom da se sastojci sjedine.

Smesu sipati u nauljen i brašnom posut pleh i peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 C.

Za fil sa kikirikijem najpre karamelizovati 300 g šećera.

U šerpu sa karamelizovanim šećerom sipati 8 dl mleka, pa kuvati dok se karamel ne otopi i mleko provri.

Za to vreme umutiti gustin, brašno, šećer i puding od karamele sa 2 dl mleka, pa onda sve to kao puding ukuvati u "karamel mleko". Ostaviti fil da se ohladi, pa ga onda sjediniti sa margarinom, koji je prethodno penasto umucen sa mlekom u prahu. Na kraju dodati i mleveni kikiriki, pa sve zajedno izmiksirati.

Umutiti 5 belanaca sa 300 g šećera, pa dodati 15 žumanaca i kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati cokoladu. Gotov fil ostaviti da se ohladi, pa ga sjediniti sa prethodno penasto umucenim margarinom.

Na koru prvo namazati polovinu fila sa kikirikijem, a onda namazati cokoladni fil.

Preko cokoladnog fila namazati drugu polovinu fila sa kikirikijem.

Umutiti 200 ml slatke pavlake, pa je premazati preko fila sa kikirikijem. 150 ml slatke pavlake zagrejati do kljucanja, pa skloniti sa ringle i dodati cokoladu. Mešati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti da se ohladi, pa preliti preko gotove torte.

Savet