

Sweet torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **7**belanaca
- **300** gšecera
- **1** kašikasirceta
- **100** gmlevenog pecenog kikirikija

Za fil:

- **14**žumanaca
- **16** kašikašecera
- **1** lmleka
- **8** kašikagustina
- **100** gcokolade
- **6 komada**Sweet cokoladica
- **2**margarina

Za glazura:

- **300** gcrne cokolade
- **8** kašikaulja
- **100** gkikirikija

Priprema

Umutiti belanca sa kristal šecerom u švrst šam dok se sav šecer ne istopi i na kraju dodati kašiku sirceta. U pleh obložen pek papirom posuti mleveni, peceni kikiriki, pa preko toga lepo rasporediti smesu za koru. Sušiti koru 2 sata na 100 stepeni. Tako napraviti 2 kore.

Pomešati žumanca, gustin i 3 dl mleka i dobro promešati da nema grudvica. U ostatak mleka sipati ostatak šecera i staviti da se kuva. U provrilo mleko usuti smesu od žumanaca, mleka i gustina. Ubaciti i crnu cokoladu. Mešati neprestano da vam fil ne zagori. U hladno umutiti razraen margarin i na kraju iseckane Sweet cokoladice.

Kore okrenuti da kikiriki bude gore. Nafilovati kore i na kraju obložiti cokoladom koju ste istopili na pari sa uljem. Posuti ostatkom kikirikija.

Savet

Fantastinog je ukusa...