Snickers torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Svetla kora:

- **5** belanaca
- **5 kašika**fruktoze
- **2 kašike** mlevenog kikirikija (pecenog, neslanog)
- **2 kašike** brašna

Tamna kora:

- **2** belanceta
- **1**žumance
- **100 g**otopljene cokolade
- **4 kašike** brašna
- **100 ml** mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**mlevenog kikirikija
- **2 kašike** fruktoze

Fil 1:

- **6**žumanaca
- **300 ml** mleka
- **5 kašike** fruktoze
- **100 g**bele cokolade
- **200 g**mlevenog kikirikija
- **100 g**seckanog kikirikija

- **50 g**margarina

Fil 2:

- **1 šolja (100 ml)** fruktoze
- **3 kašike**mleka
- **100 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **200 g** mlevenog keksa
- **100 ml**mleka

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **3 kašike** mleka
- **1 kašicica**margarina
- **1 kašika**ruma

Dekoracija:

- **150 g** šlag kreme
- **po potrebi** kakao praha
- **malo** mlevenog keksa
- **malo**seckanog kikirikija
- **1 red**cokolade

Priprema

Svetla kora: Umutiti belanca, dodati fruktozu i mutiti u cvrst šam. Dodati kikiriki i brašno, sjediniti i izliti u tepsiju obloženu pek papirom. Peci oko 200 minuta na 180-200 C, zavisno od toga koliko vam je jaka rerna.

Tamna kora: vrsto umutimo belanca, dodamo fruktozu, umutimo pa dodamo žumance i postepeno vec otopljenu i prohlaenu otopljenu cokoladu. Dodamo mleko, brašno, pecivo i sve sjedinimo. Izlijemo u tepsiju sa pek papirom i ispecemo koricu.

Fil 1: Stavimo da se greje 250 ml mleka i 4 kašike fruktoze. Žumanca umutimo sa ostalom fruktozom i preostalim mlekom. Kada mleko pocne da kljuca zakuvamo umucena žumanca i mešamo da se zgusti. Dodamo cokoladu i margarin i mešamo da se otopi.

Kada se ohladi dodamo kikiriki. Ako je potrebno staviti na kratko u zamrzivac da se još malo fil zgusti.

Fil 2: Stavimo u šerpicu fruktozu i mleko i mešamo da se otopi i pocne da kljuca. Kada se stvori lep karamel sklonimo i dodamo cokoladu i margarin. Mešamo da se otopi pa ostavimo da se dobro ohladi. Zatim dodamo keks i mleko, (mleko dodajte postepeno, jer ce možda trebati i manje, zavisi koliko je fil gust).

Filovanje: Crna kora-fil 2-fil 1 (polovina)-svetla kora-fil 1 (druga polovina)- otopljena cokolada sa mlekom i margarinom i rumom-posuti seckan kikiriki i malo rendane cokolade. Strane premazati umucenom šlag kremom. U šlag dodati malo kakao pa opet na kratko umutiti. Preko šlaga posuti malo kakao praha i mlevenog keksa.

Savet

Snikers torta u mojoj verziji :) Bila je preukusna i taman dovoljno slatka :) Moja prva samostalna torta se svima dopala i nestala je brzinom svetlosti :) :D