

Aleksandrina Snikers torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 10 kašika kokos-šecera
- 1 kašica soka od limuna
- 100 gmlevenih oraha
- 1 kašika brašna

Za fil:

- 6 žumanaca
- 10 kašika kokos šecera
- 4 velikih štanglica čokolade
- 3 kašika kikiriki-putera (i ako je slankast)
- 125 g putera/margarina
- 1 šolj mleka
- 1 kašika brašna
- 1/2 kašika gustina

Za preliv:

- 200 g slatke pavlake
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti belanca, dodati kokos-šecer, mutiti, dodati mlevene orahe, kašicicu soka od limuna, kašiku brašna i dobro sjediniti.

Pleh prekriti pek-papirom, izliti koru, spatulom formirati i oblikovati cetvrtastu koru. Peci u zagrejanjoj rerni 10 minuta na 180 stepeni (rerna sa ventilatorim), pa 10 minuta na 150 stepeni. Izvaditi, ohladiti, iseci koru na dva dela.

6 žumanaca umutiti sa 10 kašika kokos-šecera, kuvati na nižoj temperaturi uz stalno mešanje, dodati kikiriki-puter, mešati, dodati 125 g putera, 4 štangle cokloade, mešati da se sve sjedini u krem.

Mleko sipati u ciniju, dodati kašiku brašna i kašicicu gustina, dobro umutiti viljuškom, doliti u vruc krem, mešati dok ne postane gust krem, ohladiti i filovati kore.

Slatku pavlaku/šlag krem sipati u šerpicu, kuvati do vrenja, skloniti sa ringle i dodati oko 100 g cokolade, mešati, ostaviti da se prohladi. Ohlaen krem mutiti mikserom, pa kada se udvostruci filovati tortu.

Tortu ukrasiti ružicama i srebrnim perlicama.

Savet

10 kašika kokosovog šeera = 6 kašika kristal šeera