

okoladna kikiriki torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 4 **kašike** cokoladnog mleka
- 120 g šećera
- 1 **kesica** vanilin šećera
- 1 **prstohvat** soli
- 70 g brašna
- 1 **kašika** praška za pecivo
- 60 g gustina
- 20 g cokolade u prahu

Za fil:

- 100 g cokolade
- 100 g margarina
- 100 **ml** cokoladnog mleka
- 100 g karamela-bonbona
- 200 g neslanog kikirikija

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- 200 **ml** slatke pavlake

Priprema

Moj kalup je 24 cm, ali možete je rfiti i u kalupu 26 cm. U zdelu staviti jaja, šećer, vanilin šećer, so i sve mikserom dobroooo izmutiti, dodati mleko i izmutiti. U brašno dodati gustin, prašak za pecivo i cokoladu u prahu, promešati i sjediniti špatulom zajedno sa jajima. Kalup ili premazati sa maslacem-margarinom, pa posuti brašnom, višak brašna istresti ili staviti na dno kalupa papir za pecenje, a stranice premazati maslacem ili uljem. Sipati u kalup, izravnati i peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Proverite sa cackalicom, ako cackalica izađe cista, biskvit je gotov. Izvadite iz rerne i ostavite malo da se prohladi. Laganu odvojite od ivica, stavite tanjir na vrh i okrenite. Skinite papir za pecenje. Ostavite da se biskvit ohladi. Ohlaen prerežite na pola. Fil: Uzmite šerpicu, stavite na laganu vatru, dodajte mleko, karamele i mešajte dok se karamele ne otope, dodajte margarin, šećer, cokoladu i opet mešajte dok se sve ne sjedini, kad se sve sjedinilo dodajte samljeveni kikiriki, ostavite malo ako želite tortu ukasiti. Uzmite kalup u kom ste pekli biskvit, stavite pola biskvita, prelite sa malo prohlanim filom, stavite drugi biskvit. Glazura: u šerpicu staviti kockice cokolade, slatku pavlaku, sve na laganoj vatri. Kad se sve sjedinilo i malo zgusnulo, sklonite sa vatre. Ne smije prokuvati. Ostavite malo da se prohladi, promešajte i sipajte na površinu torte. Ukarasite ako želite sa malo kikirikija. Tortu radite danas za sutra, prekrите i ostavite u frižider.

Savet