

Snikers torta (14)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 18 kašika šecera
- 15 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 3 kašike prezli

Za I fil:

- 400 g šecera
- 1 mleka
- 4 kesice pudinga sa ukusom karamele
- 250 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 200 g mleka u prahu
- 300 g mlevenog kikirikija

Za II fil:

- 15 žumanaca
- 250 g šećera
- 250 g čokolade
- 250 g margarina

Priprema

Umutite 5 belanaca u cvrst šam, dodajte 6 kašika šećera i miksajte dok se šećer ne istopi. Dodajte 5 kašika mlevenih oraha, 1 kašiku brašna i 1 kašiku prezli. Pecite na 200 C, oko 10 minuta. Na isti nacin napravite još 2 kore.

Karamelizujte šećer. Kada dobije lepu svetlo braon boju dodajte 8 dl mleka i kuvajte na laganoj vatri dok se šećer ne istopi. U preostalo mleko umešajte puding od karamele i zakuvajte puding na uobicajeni nacin. Ohladiti uz povremeno mešanje.

Posebno umutite margarin sa šećerom u prahu penasto, pa dodajte mleko u prahu i sjedinite. Spojite sa ohlaenim pudingom i dodajte mleveni kikiriki.

Za II fil je potrebno da žumanca skuvate sa šećerom na pari. Pred kraj dodajte kockice čokolade da se istope. Margarin izmiksajte penasto, pa dodajte hladan fil. Finalni postupak. kora, 1/2 I fila, 1/2 II fila, kora... Dekorisati po želji. Prijatno!

Savet