

Neodoljiva ledena Snickers torta

Za sve ljubitelje Snickers čokoladica! Savršeno kremasta torta s kikirikijem, Snickers čokoladicama te preljevima od čokolade i karamele

Sastojci:

***Kore s kikirikijem:**

- 3 bjelanjaka
- 6 žlica šećera
- 1 žličica limunovog soka
- 1 žlica glatkog brašna
- 125 g neslanog kikirikija

Krema:

- 6 žutanjaka
- 500 ml mlijeka
- 6 žlica šećera
- 80 g gustina
- 200 g maslaca
- 100 g čokolade za kuhanje
- 2 velike Snickers čokoladice
- 2 žlice nasjeckanog kikirikija

Dekoracija:

- 500 ml slatkog vrhnja
- 1 žlica kikirikija
- 1 velika Snickers čokoladica
- čokoladni preljev
- karamel preljev

*** Navedeni sastojci dovoljni su za jednu koru, a za pripremu torte potrebne su vam dvije kore.**

Priprema: Bjelanjke izmiksajte u snijeg pa postupno dodajte malo po malo šećera i limunov sok. Miksajte dok ne dobijete čvrsti snijeg, odnosno dok se šećer ne otopi. Dodajte brašno i kikiriki kojeg ste usitnili u blenderu pa kuhačom lagano izmiješajte smjesu. Za pripremu kreme žutanjke izmiksajte sa šećerom, gustinom i malo mlijeka.

Ostatak mlijeka zagrijte do vrenja pa dodajte pripremljene žutanjke. Kremu kuhajte na laganoj vatri dok se ne zgusne, a zatim ju premjestite u veću zdjelu, prekrijte površinu prozirnom folijom i ostavite da se ohladi.

U ohlađenu kremu dodajte maslac sobne temperature i dobro ju izmiksajte. Podijelite kremu na dva jednaka dijela pa u jedan dio dodajte na pari otopljenu čokoladu. Na podlogu za torte stavite prvu koru i premažite ju tankim slojem nutelle. Preko nutelle posipajte malo sjeckanog kikirikija te jednu nasjeckanu Snickers čokoladicu. Premažite tortu svijetlom kremom i prekrijte drugom korom.

Drugu koru na isti način premažite nutellom, posipajte kikirikijem i Snickers čokoladicom te premažite čokoladnom kremom. Cijelu tortu premažite tučenim slatkim vrhnjem i ukasite kikirikijem, Snickers čokoladicom te čokoladnim i karamel preljevom. Po želji, bočne stranice torte ukasite usitnjenim keksima i kikirikijem.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)