

"Snickers" torta

 Zahtevno

Za tepsiju za kolače:

malo masnoće
malo brašna

Za mučeno testo (mutite i pecite odvojeno 2 kore):

2 x 8 belanaca
2 x 12 kašika šećera
2 x 1 kesica Dr. Oetker Burbon vanilin šećera
2 x 12 kašika mlevenih oraha
2 x 2 kašike hlebnih mrvica (prezle)
2 x 2 kašike brašna

Za 1. fil:

16 žumanaca
12 kašika šećera
200 g čokolade za kuvanje
2 margarina
1 kašika šećera u prahu
1 mala šolja hladnog mleka

Za 2. fil:

500 g (1/2 kg) šećera
400 ml mleka
250 g (1/4 kg) mleka u prahu
300 g pečenog, izmravljenog kikirikija

Za glazuru:

2 Dr. Oetker gotove glazure čokolada

Pripremiti: Podmažite tepsiju. Zagrejte rernu. Kikiriki umotajte u krpu i izmrvite flašom.

Priprema: Umutite 8 belanca sa 12 kašika šećera i 1 Burbon vanilin šećerom, muteći mikserom (nastavci za mućenje) najvećom brzinom u

čvrst sneg. Postepeno dodajte 12 kašika oraha, 2 kašike oraha, 2 kašike prezli i 2 kašike brašna.

Sipajte u pripremljenu tepsiju, poravnajte i pecite.

Temperatura pečenja:

Gornji i donji grejači: oko 160° C (prethodno zagrejati rernu)

Topao vazduh: oko 140° C (prethodno zagrejati rernu)

Gas: stepen 2-3 (prethodno zagrejati rernu)

Vreme pečenja: oko 40 min.

Napomena: Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

Kada dodirnete površinu kore, ne sme da se lepi za prste.

Pečenu koru istresite na papirom za pečenje obloženu rešetku.

Ponovite postupak sa preostalim sastojcima i ispecite drugu koru.

1. fil: Skuvajte na pari žumanca sa šećerom i grubo usitnjenom čokoladom. Kada se fil zgusne, skinite sa šporeta i ostavite da se ohladi. Umutite margarin sa šećerom u prahu i hladnim mlekom. Pažljivo sjedinite sa ohlađenim filom.

2. fil: Ušpinujte šećer tako da dobije zlatno-žutu boju (ako previše potamni, fil će biti gorak), dodajte mleko i kuvajte dok ne uvri za otprilike 1 prst. Sklonite sa šporeta i odmah umešajte mleko u prahu. Mutite mikserom dok se fil ne ohladi. Na kraju dodajte izmrvljeni kikiriki.

Stavite prvu koru na tacnu za torte. Premažite je 1/2 prvog fila. Preko toga sipajte pažljivo drugi fil i poravnajte. Sada pažljivo nanesite drugu polovinu prvog fila i preklopite drugom korom.

Otopite glazuru prema upustvu sa kesice i prelijte preko kolača.

SAVET:

- Tortu ćete lakše nafilovati ako koristite ram za kolače.
- Tortu napravite 2 dana ranije, tada će kore lepo upiti fil i torta će omekšati.
- Ukoliko torti želite da date posebnu notu, umesto gotove glazure čokolada koristite gotovu glazuru duo (pažnja: ne smete da je razmažete, izgubiće se crno-bela šara!)

Odgovarajući proizvodi:



Probna kuhinja
Recepti i saveti

Burbon vanilin šećer
Gotova glazura čokolada

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - www.oetker.rs

Tražite recepte i savete ili imate pitanja i primedbe?
Dr. Oetker d.o.o. Beograd · Vladimira Popovića 40 · 11070 Novi Beograd · www.oetker.rs
Tel. 00381 11 2052 800 · E-mail: service@oetker.rs