

Snickers keks torta

<http://kruhai.blogspot.com/2014/09/snickers-keks-torta.html#.VCIRQnaEhdc>

za kreme:

60g gustina

200g šećera

prstohvat soli

1,5l mlijeka

1 žlica ekstrakta od vanilije ili 1 vanilin šećer

100g čokolade za kuhanje

100g kikiriki maslac

500g petit beurre keksa

karamel:

200g šećera

6 žlica vode

4 žlice maslaca

50ml vrhnja za šlag

glazura

100g čokolade

1dl vrhnja za šlag

U lonac debljeg dna stavite kuhati mlijeko. U posebnoj posudi pomiješajte gustin, šećer i sol sa 1dl mlijeka koji oduzmite od količine koju ste stavili kuhati. Kratko izmiksajte da se uklone grudice pa ulijte u toplo mlijeko. Dobro promiješajte i nastavite kuhati dok se ne počne zgušnjavati. Tada kremu maknite sa vatre i podijelite na dva dijela. U jedan umiješajte čokoladu za kuhanje, a u drugi kikiriki maslac. Ohladite kreme.

Skuhajte karamel tako da u posudu debljeg dna ulijete vodu i šećer, kratko promiješajte na laganoj vatri i ostavite da se šećer otopi. Kad se otopi pojačajte vatru, nemojte više miješati!, i pustite da šećer posmeđi. Tada pažljivo dodajte vrhnje za šlag (pazite jer jako prska), dobro promiješajte da se ujednači pa maknite sa vatre i umiješajte maslac. Dobro promiješajte i ostavite da se ohladi.

Na prikladnoj podlozi posložite kekse (4x4), pa ih premažite čokoladnom kremom, prekrijte ju drugim slojem keksa pa premažite kikiriki kremom i tako dok ne potrošite sve sastojke. Zadnji

sloj keksa premažite ohlađenim karamelom i prelijte glazurom koju pripremimo tako da čokoladu otopite u toplom vrhnju. Ohladite preko noći i poslužite.

