

Karamel-kikiriki cokoladice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 200 g**keksa
- **400 g**karamela
- **150-200 g**kikirikija
- **350 g**cokolade
- **5 kašika**slatke pavlake

Priprema

Pleh obložiti pek papirom i poreati keks tako da bude što manje šupljina. Kikiriki (pecen) oljuštiti i samleti na krupno. U šerpicu staviti slatku pavlaku (ne umucenu!) i dodati karamele (ja sam koristila one umotane u žuti papir sa nacrtanim lešnikom) i otopiti ih na tihoj vatri. Kad se karamele u potpunosti otope, preli ih preko keksa i odmah preko posuti kikiriki i blago pritisnuti. Ostaviti u frižider na pola sata da se stegne. Zatim otopiti 200gr cokolade i preli preko kikirikija, pa opet ostaviti u frižider da se cokolada u potpunosti stegne. Zatim izvaditi iz pleha sa sve papirom, okrenuti naopacke, pažljivo skinuti pek papir i nožem iseci cokoladice na širinu i dužinu keksa. Zatim otopiti ostatak cokolade i premazati cokoladice sa strane. Ostaviti ih još 10-ak minuta u frižideru, i onda su spremne da budu smazane. :)

Savet

Premazivanje kikirikija okoladom je prilino "pipkav" posao, pa ukoliko želite možete iseckati kikiriki sitno i dodati ga u otopljene karamele, pa onda taj fil izruti preko keksa. Možete razgrejati dodatnih 100 g okolade ukoliko želite da okoladice premažete i odozdo.