Rozen kolac sa kikiriki grilijašem



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kikiriki grilijaš:

- **300 g**šecera kristala
- **300 g**neslanog kikirikija

Fil:

- **5**jaja
- **10 kašika**šecera kristala
- **5 kašika**brašna
- **2 dl** mleka
- **250 g**maslaca
- **oko 400 g**mlevenog grilijaša

Posipanje:

- **oko 200 g**tucanog grilijaša

Još:

- **1 pakovanje**korica za rozen tortu

Priprema

Karamelizovati šecer u šerpi na srednjoj temperaturi, dok se potpuno ne istopi, vodeci racuna da ne pregori i dobije gorak ukus. U rastopljen šecer sipati ocišcen neslan kikiriki i brzo promešati, da sva zrna kikirikija budu obavijena tecnim šecerom. Odmah izruciti u blago nauljenu ciniju i ostaviti da se stegne i ohladi.

Ohlaen grilijaš istucati u avanu. Odvojiti trecinu tucanog grilijaša za posipanje, a ostatak samleti u mašini za orahe.

U posudi za kuvanje fila na pari kratko umutiti jaja, šecer i brašno, pa postepeno nalivati mleko i mutiti da masa postane homogena. Kuvati fil na pari oko 15 minuta, uz povremeno mešanje varjacom. Ostaviti fil da se potpuno ohladi. Par puta promešati da se ne bi uhvatila korica.

Maslac, koji je odstajao na sobnoj temperaturi, penasto umutiti, pa dodavati po malo ohlaenog fila i mutiti.

Kada je dodat i umucen sav fil sa maslacem, dodati mleveni kikiriki grilijaš i sve sjediniti.

Filovati korice za rozen tortu filom i posipati tucanim kikiriki grilijašem. Fil i krupan grilijaš ravnomerno rasporediti za svih 10 korica.

Poslednju koricu nafilovati i obilno posuti krupnim grilijašem.

Ostaviti kolac da odstoji nekoliko sati ili da prenoci, da korice upiju fil i seci na štanglice ili kocke.

Savet

Izdašan kola i laka priprema… Zašto samo grilijaš od oraha, kada je kikiriki tako primamljiv, a i cena mu je daleko pristupanija…