

Šarene kocke sa kikiriki puterom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** cokolade
- **300 g** bijele cokolade
- **250 g** kikiriki putera
- **6 kašika** ulja

Priprema

Na pari istopiti crnu cokoladu sa 3 kašike ulja.

Istopiti i bijelu cokoladu sa 3 kašike ulja i dodati kikiriki puter. Sjediniti.

Kalup obložiti sa providnom folijom i sipati prvo crnu, pa preko bijelu cokoladu.

Drvenim štapićem izmiješati cokolade.

Kolac ohladiti u frižideru. Izvaditi iz kalupa i sjeci na kocke.

Služiti sa višnjama.

Može i sa ušecerenim višnjama. Prijatno!

Savet