

okoladni kolac sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **200** g šećera
- **100** mlulja
- **2** čaše (od **180** g) jogurta
- **50** g kakaoa
- **100** g neslanog kikirikija
- **300** g brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo

Za natapanje korice kolaca:

- **200** ml gaziranog soka od pomorandže

okoladni preliv:

- **100** g crne cokolade za kuvanje
- **40** g mlečne cokolade
- **200** g slatke pavlake

...i još:

- **60** g sitno iseckanog kikirikija

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublji sud i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrstto ih umutiti. Dodati žumanca i mutiti da se dobije penasta smesa.

Zatim sipati ulje i jogurt, pa, mucenjem, sjediniti. U posebnoj posudi staviti brašno, dodati prašak za pecivo i kakao i, kašikom, promešati. Na kraju dodati iseckani kikiriki i sve, zajedno, promešati. Brašno sa sastojcima ubaciti u smesu sa jajima i dobro umutiti (najmanjom brzinom, na mikseru).

Uzeti pleh, vel. 30x25 cm, podmazati ga uljem i posuti sa brašnom. Blago rukom udarati po plehu, da se brašno, ravnomerno, svuda rasporedi, a ostatak istresti.

U pripremljeni pleh sipati testo, poravnati ga i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Peceni kolac izvaditi (probati cackalicom da li je pecen) i ostaviti da se ohladi.

Kada se testo ohladilo prevrnuti ga na radnu površinu i nožem, blago, skinuti ostatke brašna. Vratiti kolac u pleh, ali tako da donja strana sada bude na površini (zato što je ravna, pa će se lepše preliti cokoladom). Koru, kašikom, natopiti sokom od pomorandže.

okoladni preliv: U manju posudu staviti slatkou pavlaku da se zgreje, ali ne sme da provri. U drugoj posudi izlomiti obe vrste cokolade. Vrelu pavlaku preliti preko izlomljenih cokolada i mešati da se cokolada rastopi.

Kada se preliv sjedinio, preliti ga preko testa, u plehu. Preko preliva posuti, sitno iseckani kikiriki. Ostaviti kolac da se ohladi, i da se preliv stegne.

Ohlaeni kolac iseci na štanglice ili kocke, pa ga poslužiti.

Savet