Snikers štanglice

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 10 kašike šecara
- 100 g mlevenog kikirikija (pecen, neslan)
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika ulja
- 2, 1/2 kašike brašna
- 1 kašika kakaoa

Za fil:

- 5 žumanaca
- 1 margarin
- 150 g cokolade
- 150 g šecera u prahu
- 100 g seckani kikiriki

Za glazuru:

- 200 g cokolade
- malo mleka
- 2 kašike ulja

Priprema

Kora: Umutiti sneg od 5 belanaca, sa 10 kašika šecera. U to dodati 100 grama mlevenog kikirikija, 1 prašak za pecivo, kašiku ulja, 2 i po kašike brašna i 1 kašikom kakaoa. Smesu sipati u podmazan pleh (najbolje na papir za pecenje) i peci.

Fil: 1 margarin sa 5 žumanaca i 150 grama cokolade, kuvati na tihoj vatri. U to dodati 150 grama prah šecera i nastaviti kuvanje, dok fil ne postigne gustinu, kao puding. Sipati fil preko prohladjene kore.

Preko fila posuti oko 100 grama seckanog kikirikija. Na kraju preliti glazurom od cokolade.