

okoladne kikiriki kocke



Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 100 g šecera
- 100 g neslanog mlevenog kikirikija
- 1 kašika prezle

Grilijaš:

- 100 g šecera
- 100 g neslanog kikirikija

Fil:

- 5 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 0,5 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 150 g margarina
- 100 g prah šecera

Glazura:

- 100 g cokolade
- 3 kašike ulja
- 50 g krupnije mlevenog kikirikija (za posipanje)

Priprema

Za koru dobro umutiti belanca sa šećerom, dodati kikiriki i prezle, promešati kašikom, pa smesu izliti u pleh(30x20) obložen papirom i peci koru na 180 C oko 25 minuza.

Dok se kora pece, pripremiti grilijaš. Na tihoj vatri otopiti šećer do karamel boje, dodati kikiriki, pa smesu izruciti na dasku, da se ohladi. Kada se ohladi, usitniti grilijaš, sa tuckom za meso, tako da bude krupniji.

Za fil: Umutiti žumanca i puding sa 2 dl mleka, a ostatak mleka (3dl) staviti da provri sa šećerom. U vrijuce mleko, skuvati smesu od žumanaca i pudinga.

Posebno umutiti margarin sa prah šećerom, pa ga sjediniti sa ohladjenim filom i grilijašem od kikirikija.

Na koru naneti sav fil i poravnati.

Napraviti glazuru od cokolade, pa je preliti preko fila i odgore posuti krupnije mleveni kikiriki.

Ostaviti da se kolac ohladi, pa ga iseci na male kocke (3x3).