

Kikiriki kolac



Sastojci

Kore:

- 2 jajeta
- 2 kašike meda
- 30 g margarina
- 200 g šecera
- 500 g brašna
- 13 kašicica mleka
- 1 kašicica sode bikarbone

Fil:

- 1/2 l mleka
- 200 g šecera
- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 200 g margarina
- 80 g čokolade
- 200 g mlevenog, pečenog kikirikija

Glazura:

- 4 belanca (koja ostaju od fila)
- 250 g šecera u prahu
- 3 kašike soka od limuna
- 60 g čokolade

Priprema

Kore: Na tihoj vatri mešati margarin, med i šećer dok se ne sjedini. U mlaku masu dodati jaja, mleko i brašno prethodno izmešano sa sodom bikarbonom. Zamesiti glatko testo, podeliti na 4 dela i ispeci kore na poleini pleha.

Fil: Šećer, žumanca i brašno pomešati sa mlekom, pa skuvati na pari u gust krem, dodati cokoladu, promešati i ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti margarin i dodavati, kašiku po kašiku u fil i na kraju dodati kikiriki.

Glazura: 4 belanca, 250 g šećera u prahu, 3 kašike limunovog soka i 60 g cokolade. Umutiti belanca u cvrst sneg dodati sok od limuna i omekšalu cokoladu.

P.S ja ponekad izostavim ovu glazuru, stavim obicno glazuru od bele cokolade.