

Preliveni kolac sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **260 g** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **200 g** šećera
- **100 ml** skuvane kafe (bez šećera)
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanil šećera

Za prelivanje kore:

- **200 ml** čokoladnog mleka

Glazura:

- **200 g** čokolade
- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** iseckanog kikirikija

Priprema

Kora: U dublju posudu staviti sve sastojke za koru i, kašikom, dobro sjediniti. Uzeti kalup sa obrucem, vel. 24 cm, i obložiti ga pek papirom. Sipati smesu i mokrom rukom je, ravnomerno, rasporediti. Staviti da se pece, u

prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Probati cackalicom da li je kora pecena, pa je ostaviti da se ohladi.

Ohlaenu koru preliti (kašikom prelivati koru, pocevši od ivica, pa prema sredini) cokoladnim mlekom (sobne temperature).

Glazura: U manju posudu staviti slatku pavlaku da se ugrije, ali da ne prokljuca. U drugu posudu izlomiti cokoladu, pa je preliti vrelom pavlakom i dobro umutiti, žicom za mucenje, da bi se dobila kremasta glazura. Na kraju ubaciti iseckani kikiriki, promešati i preliti preko kolaca.

Kolac ostaviti u frižider, dok se glazura, dobro, ne stegne. Zatim izvaditi kalup iz frižidera, nožem proci izmeu kolaca i stranica kalupa, pa skinuti obruc i tortu prebaciti na plato.

Uživajte u ukusnom i sucnom kolacu.

Savet