

## Štangle sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za podlogu:

- 250 gmlevenog keksa
- 50 gmlevenog kikirikija
- 70 gcokolade
- 2 dlmleka

#### Za krem:

- 5 kašikešecera
- 4 dlmleka
- 1 puding ukusa karamele
- 50 gkaramela
- 125 gmargarina
- 150 gsitno seckanog kikirikija

#### Za cokoladni preliv:

- 30 gcokolade
- 3 kašikekakaoa
- 3 kašike šecera
- 1 kašikaulja
- 1,5 dl vode

### Priprema

Za podlogu otopite šećer i čokoladu u mleku, sklonite sa vatre pa dodajte ml. keks i na kraju peceni neslani kikiriki. Sve dobro sjedinite rukama i rastanjite na odgovarajuću četvrtastu ili pravougaonu tacnu, debljine do 2 cm. Ostavite da se hladi.

Za fil stavite šećer da se otopi, pa dodajte 3 dl mleka i karamele. Posebno sa 1 dl mleka razmutite puding pa ga dodajte mleku. Kada se zgusne, sklonite sa vatre i dodajte margarin, umutite mikserom i na kraju dodajte kikiriki. Sve dobro sjedinite pa premažite preko podloge.

U manji sud kratko ušpinujte šećer i vodu, dodajte kakao i čokoladu i pustite da sve zajedno vri minut-dva. Sklonite sa vatre, dodajte ulje i prelijte preko kolaca. Ja sam preko prelića prelića i malo otopljenih belih čokolada... Kada se kolac ohladi i stegne, secite ga na željene štanglice i služite.

## **Savet**