

Kikiriki šnit



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kikirikija
- **12** jaja
- **800 g** šecera
- **600 ml** mleka
- **300 g** crne cokolade
- **100 g** bele cokolade
- **1 kesica** praška za pecivo
- **10 kašika** brašna
- **200 ml** slatke pavlake
- **500 g** margarina

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca, ulupati sa 12 kašika šecera, 250 g kikirikija sitno samleti. kad se ulupaju belanca, dodati 10 kašika kikirikija i dve kašike brašna pomešanog sa praškom za pecivo. Izliti u pleh okrugli 26 prečnik i peci na 200 C - 30 minuta. Kada se ispece izvaditi toplo iz kalupa i iseci 3 kore.

Karamela: otopiti 200 g šecera. Ostatak kikirikija 250 g krupno samleti, zatim staviti na papir za pečenje i preliti vrućom karamelom. Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi, samleti u blenderu.

Fil. Staviti mleko da provri sa 350 g šecera. Ulupati žumanca sa 50 g šecera dodati 8 kašika brašna i skuvati u mleku. Podeliti na dva dela. Jedan ostaje žut, a drugi dodati 150 g cokolade i mešati da se istopi. Kada se ohlade ulupati margarin. U žuti krem dodati krupno izblendanu karamelu sa kikirikijem.

Reati: Kora, fil... i tako dok se ne potroši.

Glazura. 200 ml pavlake staviti da provri skloniti i dodati 150 g cokolade. Dekorirati po izboru.

Savet