

Snikers kocke



Sastojci

Za kore:

- 10 belanaca
- 20 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- 200 g pecenog mlevenog kikirikija
- 1 kašika ulja

Za fil:

- 10 žumanaca
- 300 g šecera
- 8 kašika gustina
- 1 l mleka
- 200 g cokolade
- 200 g seckanog kikirikija
- margarin

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- 4 kašike ulja
- 4 kasike mleka

Priprema

Dobro umutiti belanca sa šecerom. Sa brašnom pomesati prašak za pecivo. Umešati varjacom brašno, dodati

kakao i kašiku ulja i na kraju dodati kikiriki. Ispeci koru i podeliti je na 2 dela, tako da se dobiju dve tanje kore.

Na laganoj vatri staviti 7 dl mleka sa 300 grama šecera da vri, a posebno umutiti žumanca, ostatak mleka i gustin. Kada pocne da vri, ubaciti smesu sa žumancima i 200 grama crne cokolade za kuvanje, svo vreme neprestano mešajući.

Kada se fino zgusne, skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi. U hladno umesati razradjen margarin i 200 grama kikirikija.

Filovati kore i na kraju staviti glazuru od cokolade. Seci na kocke i sluziti.