

## ***Snikers kolac***



### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 1 kašika ulja
- 1 kašičica cokolade u prahu
- 3 kašike brašna
- 100 g kikirikija
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Krem:**

- 5 žumanaca
- 5 kašika šecera
- 1 puding od karamele
- 100 g naseckane cokolade
- 450 g mleka
- 200 g putera
- 200 g kikirikija

#### **Glazura:**

- 100 g cokolade
- 50 g putera
- 1 kašika ulja
- 1 kašika mleka
- 2 kašike prah šecera

## Priprema

Biskvit: 5 belanaca umutiti u cvrsto šne, pa dodati 10 kašika šecera, 1 kašiku ulja, 1 kašičicu cokolade u prahu, 3 kašike brašna, 100 g krupno seckanog kikirikija i pola kesice praška za pecivo. Koru peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Krem: 5 žumanaca, 5 kašika šecera, 1 puding od karamele i 100 g naseckane cokolade razmutiti sa 100 g mleka, pa to skuvati u 350 g mleka. Ohladiti fil.

U ohladjen fil dodati 200 g penasto umucenog putera.

Na ohladjenu koru staviti krem, zatim na krem staviti 200 g krupno seckanog kikirikija i staviti cokoladnu glazuru, koja se pravi od 100 g cokolade, otopiti na laganoj vatri, dodati 50 g putera, 1 kašiku ulja, 1 kašiku mleka i 2 kašike prah šecera. Posuti seckanim kikirikijem. Prijatno!