

Kikiriki štanglice (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **150 ml**vode
- **125 g**margarina
- **100 g**posne cokolade
- **150 g**pecenog, neslanog, kikirikija
- **200 g**posnog, mlevenog, keksa

Glazura:

- **150 g**posne cokolade
- **3 pune kašikeulja**

Priprema

Ovaj divni, posni, recept sam videla na internetu (autor - Aneta).

Kikiriki stavite u, manju, posudu i stavite ga u rernu, da se još malo ispeče, da bi dobio jacu aromu (u originalnom receptu kikiriki se ne peče, naknadno, ali meni je tako ukusniji). Ispeceni kikiriki ohladiti i samleti, ali tako da ostanu i krupniji komadici.

U, dublju, posudu staviti šecer, dodati vodu, iseckani margarin i izlomljenu cokoladu. Staviti na vatru, da se sve rastopi i sjedini. Povremeno promešati. Na kraju, žicom za mucenje, sve sastojke sjediniti, da se dobije jednolicna, kremasta, smesa.

Skloniti posudu sa vatre, pa dodati, pripremljeni, kikiriki i, mleveni, keks (u originalnom receptu pola kolicine keksa se melje, a pola izlomi. Ja sam sve samlela i bila sam zadovoljna). Varjacom dobro promešati.

Uzeti pleh, vel. 23x20cm i obložiti ga providnom, samolepljivom, folijom (delove folije ostavite da vise preko pleha, da bi ste, kasnije, lako izvadili kolac).

U, pripremljeni, pleh izruciti smesu sa kikirikijem. kašikom poravnati površinu i ostaviti u frižider, da se malo stegne.

Glazura: U, manju, šerpicu sipati ulje, dodati izlomljenu cokoladu i, na tihoj vatri, staviti da se cokolada rastopi. Rastopljenu cokoladu skloniti sa vatre i mešati jedan minut.

Izvaditi kolac iz frižidera i preliti ga sa cokoladom. Pleh, blago, protresti, da se cokolada ravnomerno razlige, po celom kolacu. Vratiti kolac, ponovo, u frižider, da se glazura, dobro, stegne.

Zatim kolac izvaditi iz frižidera i, pomocu folije, izvaditi ga iz pleha. Skloniti foliju, a kolac staviti na, vecu, dasku za secenje i iseci štanglice. Ja sam, prvo, kolac, pomocu metra obeležila, da bi mi bile iste štanglice (širina štanglica mi je 2cm, a dužina 4cm). Kolac sam sekla pomocu skalpela, u jednom potezu (nema povlacenja, pa da se stane), da bi ivice bile oštore.

Isecene štanglice poreajte na, odgovarajucu, tacnu i poslužite. Štanglice cuvajte u frižideru, zbog cokolade.

Savet