

okoladni kolac sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **100 g** maslaca/margarina
- **120 ml** čokoladnog mleka

Za fil:

- **1 l** mleka
- **8 kašika** šećera
- **3 kesice** pudinga od čokolade
- **1 kašika** gustina
- **150 g** maslaca/margarina

Ostalo:

- **100 g** kikirikija (blanširanog)
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **4 kašike** mleka
- **10 komada** petit keksa
- **100 g** čokoladnog šlag krema
- **200 ml** mleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i cokoladno mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucem (26cm).

Kikiriki sitno iseci, staviti preko kore i utapkati kašikom.

okoladu otopiti sa 4 kašike mleka i preliti preko kikirikija.

Poreati lomljen petit keks.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrijati (ali da ne provri). Usuti puding i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Puding fil sipati preko petit kekusa.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Skinuti obruc.

Umutiti cokoladni šlag krem sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca.

Uživajte u ukusu!

Savet

Moj 500. recept ovde objavljen. Izabrala sam ovaj kola jer smo ga Petra i ja zajedno pravile. :)