

Kikiriki štanglice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjegotovih korica od keksa**
- **400 mlvode**
- **200 gmargarina**
- **300 gšecera**
- **100 gcrne cokolade**
- **2 ravne kašikekakaoa**
- **200 gmlevenog keksa**
- **200 gmlevenog kikirikija**

Ganache:

- **200 mlslatke pavlake**
- **150 gcokolade**

Priprema

U šerpu staviti vodu, šefer i margarin da se istopi i sjedini. Dodati izlomljenu cokoladu i kakao, skloniti sa šporeta i mešati dok se cokolada ne istopi. U to dodati mleveni keks i kikiriki i dobro izmešati. Prohладити мало. Od fila odvojiti jedan deo, toliko da se gornje korice posle mogu premazati.

Na tacnu staviti dve korice jedna uz drugu. Naneti fil i izravnati. Preko staviti druge dve korice i premazati ih sa ostatkom fila. Staviti u frižider ili na neko hladno mesto.

Za to vreme napraviti ganche. U šerpici ugrejati slatku pavlaku da ne provri, dodati izlomljenu cokoladu, mešati i sjediniti sa pavlakom. Prohladiti malo pa polako sipati preko korica. Kolac odneti na hladno mesto i kasnije seci štanglice ili kockice po želji.

Savet