

## *Kikiriki štanglice*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** gotovih korica od keksa
- **400 ml** vode
- **200 g** margarina
- **300 g** šecera
- **100 g** crne čokolade
- **2 ravne kašike** kakaoa
- **200 g** mlevenog keksa
- **200 g** mlevenog kikirikija

### **Ganache:**

- **200 ml** slatke pavlake
- **150 g** čokolade

## **Priprema**

U šerpu staviti vodu, šećer i margarin da se istopi i sjedini. Dodati izlomljenu čokoladu i kakao, skloniti sa šporeta i mešati dok se čokolada ne istopi. U to dodati mleveni keks i kikiriki i dobro izmešati. Prohladiti malo. 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**