

## ***Kikiriki bajadera (3)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Za I deo:**

- **200** gšecera
- **75** mlvode
- **125** gmargarina
- **100** gmleka u prahu
- **100** gmlevenog keksa
- **150** gseckanog i ispecenog kikirikija

#### **Za II deo:**

- **300** gšecera
- **1** dlvode
- **125** gmargarina
- **100** gmlevenog kikirikija
- **125** gmlevenog keksa
- **125** gmleka u prahu

#### **Za preliv:**

- **200** gcokolade
- **50** gmargarina
- **2** kašike ulja

### **Priprema**

I-deo: Karamelisati šećer do zlatno žute boje dodati vode da se šećer istopi pa dodati margarin. Skloniti sa vatre pa dodati i mleko u prahu, keks i kikiriki. Sve dobro promešati pa izliti u nauljanom kalupu. Istopiti 100 g čokolade sa 50 g margarina pa preliti preko prvog dela... Ohladiti. II-deo: 300 g šećera ušpinovati sa 1 dl vode pa dodati 125 g margarina. Kada se masa sjedini dodati mlevenog kikirikija, mlevenog keksa i mleka u prahu... Sve dobro izmešati pa izliti preko prvog dela koji smo prelili sa istopljenom čokoladom.... Ohladiti pa preliti odozgo sa čokoladom (istopiti na pari 100 g čokolade i 2 kašike ulja).

## **Savet**