

Snikers oniks



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 250 g šecera
- 200 g margarina
- 200 g čokolade
- 200 g mlevene plazme

Za II sloj:

- 400 g kreme
- 400 g seckani kikiriki

Za glazuru:

- 200 g crne čokolade
- 50 g bele čokolade
- 6 kašičica

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom penasto i skuvajte fil na pari. U vruće dodati margarin isecen na sitnije komade i čokoladu polomljenu na sitnije parčice. Mešati dok se ne izjednači smesa pa umešati i mleven keks. Rastanjiti na plato.

Za drugi deo je potrebno da krem pomešate sa seckanim kikirikijem i rastanjite preko prvog dela.

okoladu otopite na pari sa malo ulja i prelijte ceo kolac. Belu čokoladu otopite na pari sa uljem, prošarajte bele linije pa cackalicom šarajte unakrsno. Dobro rashladite. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet