

Posni snikers kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**šecera
- **200 ml**vode
- **200 g**margarina
- **100 g**posne crne cokolade
- **200 g**posnog plazma keksa
- **200 g**pecenog, neslanog, kikirikija

Glazura:

- **100 g**crne, posne, cokolade
- **4 kašike**ulja
- **2 kašike**šecera
- **80 ml**cokoladnog sojinog mleka
- **20 g**margarina

Priprema

Pleh, vel. 30x20cm, blago premazati uljem i ostaviti na stranu. Margarin i cokoladu iseckati na kocke. Plazma keks sitno izlomiti a kikiriki krupnije samleti.

U odgovarajuću posudu staviti šećer i preliti ga sa vodom. Posudu staviti na šporet i na jacoj temperaturi ušpinovati šećer, kao za slatko. Smanjiti temperaturu i u ušpinovani šećer dodati iseckani margarin i iseckanu čokoladu. Mešati dok se margarin i čokolada ne rastope.

Na kraju dodati izlomljeni keks i krupnije samleveni kikiriki. Varjačom dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Gotovu smesu sipati u pripremljeni pleh i kašikom je poravnati. Ostaviti da se prohladi.

Glazura: U manju posudu staviti izlomljenu čokoladu, ulje, šećer, sojino čokoladno mleko i komadić margarina. Posudu staviti na šporet i na srednjoj temperaturi, uz neprestano mešanje žicom za mucenje, sjediniti sve sastojke. Kada se dobije sjajna glazura preliti je preko prohladenog kolaca.

Pleh, blago, protresti da bi se glazura ravnomerno rasporedila. Kolač ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa ga ostaviti u frižider da se stegne.

Kolač iseci na kocke i poslužiti.

Savet