

## *Plazma kocke sa kikiriki puterom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** Mlevene Plazme
- **400 g** prah šecera
- **200 g** maslaca
- **300 g** kikiriki putera

#### **Glazura:**

- **150 g** kikiriki putera
- **200 g** mlečne čokolade
- **50 g** seckanog kikirikija

### **Priprema**

U činiju sipamo mlevenu plazmu i prah šecer. Promešamo špatulom smesu.

Dodamo kikiriki puter i rukom smesu lepo sjedinom. Na kraju dodajemo otopljeni maslac i nastavimo sa mešanjem.

Kada se smesa lepo sjedinila prebacimo je pleh obložen pek papirom. Rukom lepo smesu utapkamo i poravnamo špatulom.

Pleh ostavimo 15tak minuta da se ohladi u zamrzivacu.

U me?uvremenu pripremimo glazuru. U otopljenu cokololadu dodamo kikiriki puter i lagano špatulom mešamo dok se smesa lepo ne sjedini.

Glazuru prelijemo preko ohla?enog kolaca i pospemo seckanim kikirikijem. Ostavimo da se kolac dobro ohladi. Secemo kocke željene velicine i uživamo u divnom ukusu. Prijatno.

## **Savet**