

Snikers kocke (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Šlag:

- **500 g**šlaga
- **200 ml**šlag krema
- **150 ml**mleka
- **100 ml**hladne vode

Kora:

- **300 g**mlevene plazme
- **100 g**mlevenog kikirikija

okoladni deo:

- **1**cokolada za kuvanje
- **1**mlecna cokolada
- **15 g**margarina
- **50 ml**mleka

Ostalo:

- **200 g**kikirikija u zrnu
- **1** nepuna kašikašecera

Priprema

Umutiti šlag sa hladnom vodom i mlekom. U drugoj posudi umutiti šlag krem. Sjediniti šlagove.

Koristila sam blanširani kikiriki. Mleveni kikiriki na tihoj vatri mešati da porumeni. Na kraju dodati 1 kašiku meda i promešati.

okoladni deo: otopiti cokolade, margarin i mleko. Promešati.

Kora: pomešati mlevenu plazmu, mleveni kikiriki, 2 kašike cokoladnog dela i šlag po potrebi. Kora treba da bude cvrsta.

Formirati koru. Preko kore preliteri cokoladni deo.

Ostatak kikirikija (200 g) propržiti sa kašikom šecera da porumeni.

Preko cokoladnog dela reati kikiriki ravnomerno. Preko kikirikija deo šlaga. Ja sam izmrvila plazmu i rendala cokoladu preko šlaga. A preko ponovo šlag.

Ukrasite kako vi želite. Ja sam otopljenom cokoladom. :)

Savet

Ima jako slian ukus snikers okoladici. Probajte.