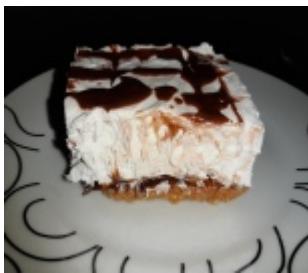


Snikers kocke (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Šlag:

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

Kora:

- **300 gm**levene plazme
- **100 gm**levenog kikirika

okoladni deo:

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

Ostalo:

- **200 g**kikirikija u zrnu
- **1 nepuna kašika**šecera

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 pomešati.

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

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

Formirati koru. Preko kore preliti cokoladni deo.

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

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

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

Savet

Ima jako slian ukus snikers okoladici. Probajte.