

Kolac sa plazmom i kikirikijem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **200 ml**vode
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **200 g**pecenog neslanog kikirikija
- **300 g**plazma keksa

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **1 kaš**ikaulja
- **3 kaš**ikemleka

Priprema

Vodu i šećer pomešati i zagrejati. Kad provri, kuvati 2 minuta, skloniti sa ringle, dodati margarin i cokoladu i mešati da se otope. Umesati lomljen plazma keks i krupnije mleven kikiriki. Sipati u pleh 30x15cm. (sad sam sipala u manji i dublji kalup) Ostaviti da se ohladi.

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, i preliti kolac. Ili izvaditi iz kalupa, staviti na tacnu i preliti glazurom.

Vratiti kolac na kratko u frižider pa iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu!

Savet