

Snikers kolac (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1,5 **čaša (2 dl)** smeeg šecera
- 1 **čaša (2 dl)** kisele pavlake
- 1 **čaša (2 dl)** kakaa
- 1 **čaša (2 dl)** mekog brašna tip 400
- 1 **čaša (2 dl)** mlevenog kikirikija neslanog mlevenog
- 1/2 **čaše** ulja od koštica groža
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1/2 **čaše** pečenog slanog kikirikija mlevenog
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 1/4 **kašice** sode bikarbone
- 2 **dl** slatke pavlake
- 100 **g** čokolade za kuvanje

Priprema

Umutite penasto cela jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Dodajte ulje, kikiriki, brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, pavlaku, kakao. Sve dodajte odjedanput pa mikserom (srednja brzina) dobro sjedinite. Stavite u kalup okrugli precnika 24cm ili 25cm.

Pecite na 180 stepeni oko 50 minuta u zavisnosti od rerne. Kolac vruć izbuškajte cackalicom ili viljuškom odzog. Tako ga ostavite da se ohladi, da bude mlak.

Za to vreme spremite preliv. 2dl slatke pavlake neumucene stavite u šerpu da se zagreje do ključanja, ali da ne

provri samo da prostruji. Dodajte izlomljenu cokoladu. Mešajte dok se sve ne sjedini lepo i cokolada istopi. Prelijte preko kolaca pa odmah pospite mleveni slani kikiriki. Onaj peceni. Tako ostavite kolac da se potpuno ohladi, najbolje preko noci.

Kolac je odlican kao dezert uz kafu ili caj. Takoe može da se služi sa kuglom sladoleda.

Savet

Predivan kola koji možete i u goste da ponesete. U testo ide oaj neslani blanširani kikiriki, a preko kolaa slani peeni kikiriki. Sigurno se pitate zašto idu i pecivo i soda, pa jednostavno zato što ima dosta kakaa pa pecivo ne bi odreagovalo zbog kiselosti i zato što mi obino ne koristimo onaj skupi kakao ekvadorski. Ukus kolaa je fenomenalan i neete se pokajati ako ga spremite. Pa prijatno dragi moji.