

okoladne korpice sa kikiriki puterom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

okoladni fil:

- **200 g** crne čokolade
- **20 ml** kokosovog ulja

Fil od kikiriki putera:

- **120 g** kikiriki putera
- **80 g** meda
- **1** prstohvat soli
- **20 ml** kokosovog ulja

Priprema

Pleh za mafine obložiti papirnim ili silikonskim korpicama. čokoladu pomešati sa kokosovim uljem i otopiti na pari ili u mikrotalasnoj i podeliti je na 2 jednaka dela. Uzeti jedan deo (100 g) i kašikom sipati čokoladu u kalupe (otprilike po 1 puna kašika za svaku koricu), gledajte da svuda bude ista količina čokolade da bi korpice bile što sličnije. Nekoliko puta udariti kalupom o radnu površinu da se čokolada ravnomerno rasporedi i staviti u frižider 20-ak minuta, U međuvremenu pripremiti fil od kikiriki putera.

U šerpicu dodati ulje, med, kikiriki puter i prstohvat soli, staviti na šporet i zagrevati na nižoj temperaturi, uz povremeno mešanje sve dok kikiriki puter ne omekša (1-2 min). Izvaditi korpice iz frižidera, sipati 1-2 kašike fila od kikiriki putera preko čokolade i vratiti u frižider na 20-ak minuta.

Ponovo zagrejati preostalu čokoladu ukoliko se stvrdnula i jednako rasporediti po korpicama. Nekoliko puta

udariti kalupom o radnu površinu kako bi se cokolada ravnomerno rasporedila, posuti morskom solju (opciono) i staviti u frižider na 1 h, zatim izvaditi iz kalupa i poslužiti.

Savet

Umesto kokosovog ulja možete koristiti maslinovo, suncokretovo ili neko drugo po želji. Od ove mere ete dobiti 10-12 korpica, u zavisnosti od toga kako rasporedite fil.