

Kikiriki kocke (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 4 kašikekakaoa
- 1 šoljicaulja
- 2,5 dlcrnog gaziranog soka

Fil:

- 300 gmlevenog keksa
- 200 gšecera u prahu
- 200 gmargarina
- 200 gmlevenog kikirikija
- 3 dlcrnog gaziranog soka

Dekoracija:

- 200 gšlaga
- po potrebi kisele vode

Priprema

Penasto umutiti jaja dodajući šećer. Zatim dodati ulje mešavinu brašna, praška za pecivo i kakaoa. Sve dobro sjediniti pa sipati u pravougaoni pleh. Peci 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 stepeni. Pecenu koru preliti sokom, ostaviti da upije i da se ohladi.

Umutiti margarin sa šećerom u prahu, zatim dodati keks, kikiriki i sok. Sve zajedno mutiti dok se sastojci ne sjedine. Na koru ravnomerno naneti fil. Premazati šlagom umućenim sa kiselom vodom.

Savet