

Korpice sa kikiriki puterom i cokoladom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za donji deo:

- **140 g** kikiriki putera
- **110 g** maslaca
- **50 g** šecera u prahu
- **90 g** kornfleksa
- **60 g** ovsenih pahuljica

Za cokoladni deo:

- **150 g** crne čokolade za kuvanje
- **50 g** kikiriki putera

Priprema

Donji deo: U kalupu za mafine, za 12 komada, staviti papirne korpice i ostaviti ga na stranu. Kornfleks i ovsene pahuljice samleti u secku ili jakim blenderu da budu strukture kao mleveni keks. Kikiriki puter i maslac staviti u dublju posudu i staviti na tihu vatru da se otopi, uz mešanje. Kada su se kikiriki puter i maslac otopili skloniti sa vatre, dodati šećer u prahu i žicom za mucenje dobro sjediniti i vratiti još malo na vatru, da bi se sastojci dobro sjedinili. Skloniti sa vatre i ubaciti mleveni kornfleks i ovsene pahuljice. Sjediniti varjačom. U papirne korpice stavljati po punu kašiku smese. Kalup staviti u frižider, dok se spremi čokoladni deo.

čokoladni deo: čokoladu izlomiti na kocke i staviti je u manju posudu. Dodati kikiriki maslac i staviti na tihu vatru da se sastojci otope, uz stalno mešanje. Izvaditi kalup iz frižidera i čokoladu ravnomerno rasporediti (po jednu punu kašiku) preko prvog dela. Vratiti u frižider da se dobro stegne, minimum 1,5-2 sata.

Predivan desert koji se jako brzo napravi, a još brže pojede... Recept sam videla od Natalije Milodanovic.

Savet