

Čokoladni kolač sa kikirikijem

Ukus čokolade i kikirikija

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Za testo:

4 jaja
4 kašika/e vode
130 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
70 g brašna
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
60 g Dr. Oetker Gustin
20 g Dr. Oetker Kakao

Za fil:

300 g šećera
150 g maslaca
150 ml mleka
300 g kikirikija (slanog prženog)

Za ukrašavanje:

150 g crne čokolade
čokoladnog preliva desertnog
6 kašičice mleka
kikirikija

- 1 Dno kalupa za torte (Ø 26 cm) obložite papirom za pečenje, a rubove kalupa premažite uljem. Za testo - Mikserom penasto umutite jaja, vodu, šećer, vanilin šećer i so. Pomešajte brašno, prašak za pecivo, gustin i kakao prah. Ulijte u smesu jaja i šećer i lagano izmešajte gumenom špatulicom. Dobijenu smesu izlijte u pripremljeni kalup i pecite oko 25 minuta. Električna rerna oko 180 °C. Vreme pečenja oko 25 min. Pečen biskvit izvadite iz rerne, odvojite obruč i ostavite da se ohladi.
- 2 Za fil - šećer i maslac istopite u odgovarajućoj posudi uz stalno mešanje dok ne postane svetlo smeđe boje. Dodajte mleko i kuvajte nekoliko minuta dok ne nastane gusta smesa. Sklonite s vatre, umešajte kikiriki i ostavite da se ohladi. Biskvit isecite vodoravno na dva dela. Jedan biskvit premestite na tacnu i postavite obruč. Nadev ravnomerno premažite po biskvitu. Preko stavite drugi biskvit i ostavite najmanje 60 minuta, najbolje preko noći, u frižideru.
- 3 Za ukrašavanje - Uklonite obruč. Čokoladu izlomite na veće komade i otopite zajedno s desertnim prelivom i mlekom. Dobro izmešajte i prelijte preko kolača. Kikiriki iseckajte na komadiće i po želji ukasite kolač.