

Kikiške

SASTOJCI

Podloga

1 jaje

50 g kristalnog šećera

125 g maslaca

130 g petit keksa (sitno zdrobljenog)

100 g sjeckanog badema

(mogu i drugi orašasti plodovi prema želji)

5 žlica nezaslađenog kakao praha

Krema

350 g kikiriki maslaca s komadićima kikirikija

125 g maslaca

85 g šećera u prahu

Čokoladna glazura

150 g čokolade za kuhanje

2-3 žlice ulja

1 žlica maslaca



PRIPREMA

Podloga

Stavite posudu s vodom na umjerenu vatru, a u nju stavite drugu posudicu te u njoj na pari otopite maslac, šećer i kakao. Zatim dodajte jedno jaje i miješajte dok smjesa ne postane homogena. Maknite posudu s pare te u smjesu primiješajte sitno zdrobljene kekse i bademe. Obložite pleh (cca veličine 18x25 cm) s papirom za pečenje te u njega stavite pripremljenu podlogu i utisnite je žlicom da bude ravnomjerna.

Krema

U posudi prvo izmiksajte kikiriki maslac s običnim maslacem. Zatim dodajte šećer u prahu te dodatno izmiksajte da se sve sjedini. Premažite gotovu smjesu po prije pripremljenoj podlozi.

Čokoladna glazura

Sve sastojke otopite zajedno na pari te prelijte preko kolača.

Kolač ostavite nekoliko sati u hladnjaku da se stvrdne. Kolač prije posluživanja izrežite na kocke ili šnite prema želji.