

Čokoladni kolač od kikirikija

Kolač od čokolade s ukusnim nadjevom

oko 14 komada



dosta zahtjevno

do 60 Min.



Sastojci:

Kalup za kolače (Ø 26 cm):

Obruč za kalup:

Tijesto:

4 jaja
4 žlice vode
130 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
70 g brašna
1 žličica Dr. Oetker Original
Backin praška za pecivo
60 g Dr. Oetker Original Gustina
finog jestivog škroba
20 g Dr. Oetker Kakaa za kolače

Nadjev:

300 g šećera
150 g maslaca
1 ½ dl mlijeka
300 g kikirikija (slanog prženog)

Za ukrašavanje:

150 g tamne čokolade
46 ml Dr. Oetker Desertnog
preljeva s okusom čokolade
6 žlice mlijeka
kikirikija

1 Pripremanje:

Dno kalupa za torte (Ø 26 cm) obložite papirom za pečenje, a rubove kalupa premažite uljem.

Prethodno zagrijte pećnicu:

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Mikserom pjenasto umutite jaja, vodu, šećer, vanilin šećer i sol. Pomiješajte brašno, prašak za pecivo, gustin i kakao. Prosijte sve na smjesu jaja i šećera i lagano izmiješajte gumenom špatulicom. Dobivenu smjesu izlijte u pripremljeni kalup i pecite na donjoj razini pećnice oko 25 minuta.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 25 Minute



Pečen biskvit izvadite iz pećnice, odvojite obruč i ostavite da se ohladi.

3 Nadjev:

Šećer i maslac istopite u tavi (npr. teflon) uz stalno miješanje dok ne postane svijetlo smeđe boje. Dodajte mlijeko (oprez, može zakipjeti) i kuhajte nekoliko minuta dok ne nastane gusta smjesa. Maknite s vatre, umiješajte kikiriki i ostavite da se ohladi.

Biskvit prerežite vodoravno na dva dijela. Jedan biskvit premjestite na pladanj i postavite obruč. Nadjev ravnomjerno premažite po biskvitu. Na to stavite drugi biskvit i ostavite najmanje **60 minuta**, najbolje preko noći, u frižideru.

4 Ukrašavanje:

Uklonite obruč. Čokoladu narežite na veće komade i istopite skupa s desertnim umakom i mlijekom u vodenoj kupelji. Dobro izmiješajte i prelijte preko kolača. Kikiriki narežite na komadiće i po želji ukasite kolač.

