



## Колач со путер од кикирики и переци

Фичо ќе подготви американски колач со путер од кикирики и квики переци. Интересна комбинација на слатко со солено.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

**Состојки:**

**За ТЕСТО ќе ви треба:**

- 250 грама пакувања чајни колачи
- 6-8 лажици путер

**За ФИЛОТ ќе ви треба:**

- 2 шолји путер од кикирики
- половина шолја путер
- прстофат сол
- 1 лажиче екстракт од ванила
- 2 шолји ( 300 грама) шеќер во прав

**За ПРЕЛИВ ќе ви треба:**

- 2 лажици маргарин
- 200 грама млечно чоколадо
- 180 грама темно чоколадо

**Ќе ви треба и:**

- 100 грама переци

### Чекор 1

Чајните колачиња мелете ги додека не добиете fino мелена смеса. Додадете го путерот, измешајте ја смесата да се спои убаво и распоредете ја рамномерно по тавата.

Притиснете убаво за да не ви се распаѓа смесата. Зависно од видот на биксвитите, додадете повеќе путер, за убаво да се натопат.

Оставете ја смесата 1 час во фрижидер да отстои.

### Чекор 2

Путерот од кикирики и обичниот путер измешајте ги убаво. Додадете го екстрактот од ванила, солта и шеќерот во прав. Измешајте повторно да се изедначи смесата.

### Чекор 3

Извадете ја подлогата од фрижидер и прелејте ја со филот. Притиснете убаво да се спојат двете смеси.

Половина од переците искршете ги на делови и ставете ги врз филот, а останатата половина тргнете ја на страна.



#### Чекор 4

За преливот, ставете ги чоколадите и маргаринот на тивок оган и мешајте додека се стопат. Подизладено прелејте го врз остатокот од колачот и украсете го со преостанатите переци.

Оставете го во фрижидер 30 минути.

#### Чекор 5

Послужете парче и декорирајте по желба.

#### Совет

Фичо во овој рецепт стави 2 шолји шеќер во прав, но ако не сакате многу благо, вие ставете само една.

#### Користени производи:



Правоаголна Тава



Рачен Блендер



Делимано Лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)