

Puter od kikirikija

Čokoladni čizkejk sa kikiriki puterom

Kora

250 g mlevenih graham
kreker
7 kašika margarina sa maslacem

Čokoladni krem

700 g krem sira
240 g šećera u prahu
1 mahuna vanile
265 g crne čokolade
1 kašika margarina sa maslacem

Kikiriki fil

480 g otopljenog kikiriki putera
120 g šećera

Dekoracija

1 šaka kikirikija

Način pripreme

Mleveni keks pomešati sa otopljenim margarinom u rastresitu smesu. Dno kalupa prekriti pek papirom, pa rasporediti keks u ravnomernom sloju. Ohladiti u frižideru.

U velikoj posudi mikserom umutiti krem sir i postepeno dodavati šećer u prahu dok ne postane glatko. Dodati srž vanile i umutiti. U čokoladu dodati kašiku margarina sa maslacem i otopiti. Otopljenu čokoladu dodati u krem i umutiti u ujednačenu kompaktnu masu. Rasporediti preko kore i ohladiti. Kikiriki tostirati u rerni nekoliko minuta i ostaviti sa strane. Otopiti kikiriki puter, pa umešati špatulom uz dodavanje šećera. Nastaviti mućenje mikserom kako bi se razbile grudvice. Rasporediti na kolač i dobro ohladiti. Kada se čizkejk ohladi i stegne iseći, pa ukrasiti tostiranim kikirikijem.



Salata od nudli sa kikiriki puterom i kozicama

250 g pirinčanih nudli
himalajska so
šareni biber

Sos

130 g kikiriki putera
2 kašike soja sosa
3 kašike ulja sa ukusom čili paprike
sok od 1 limuna

Za služenje

150 g kuvanih kozica
1 šargarepa
1 veza peršuna
4 mlada luka
1 limun
15 g tostiranog kikirikija

Način pripreme

U ključalu vodu spustiti nudle i kuvati nekoliko minuta. Kikiriki puter otopiti u mikrotalasnoj pećnici, pa pomešati sa 2 kašike vode . Soja sos, sok od limuna i ulje sa ukusom čili paprike spojiti sa kikiriki puterom i umešati u sos uz pomoć žice za mućenje. Kuvane nudle ocediti, pa prebaciti u posudu sa sosom. Posoliti i pobiberiti. Umešati kako bi se sos podjednako rasporedio

preko svake nudle. Dodati malo vode, po potrebi, da ostanu sočne i kremaste s obzirom da se kikiriki puter steže.

Iseckati mladi luk na kolutove ukoso, limun na kriške, peršun grubo iseći, a šargarepu sitno izrendati.

Servirati nudle, posuti seckanim mladim lukom, rendanom šargarepom, rasporediti kozice preko. Ukrasti kriškama limuna, posuti peršunom i tostiranim kikirikijem.

