

# Čoko susam kolačići



## Priprema:

Datule natopiti u vreloj vodi oko 10 minuta kako bi ih lakše oljuštili. Kikiriki sitno samljeti u sjecku, a zatim samljeti i oljuštene datule koje smo prethodno otkoštili.

U odgovarajućoj posudi rukama umijesiti kompaktnu smjesu od mljevenog kikirikija i datula.

Susam prepržiti na srednjoj temperaturi na suvoj tavi (voditi računa da ne izgori).

Za formiranje kolačića koristiti okrugli prstenasti kalup prečnika d=4 i 5 cm. Za jedan manji kolačić potrebno je oko 24 g smjese, a za veći oko 33 g smjese. Formirati kuglice koje je potrebno uvaljati u pečeni susam. Kuglicu utisnuti u kalup i poravnati, a na sredini kolačića dok je još u kalupu, napraviti udubljenje koje će se kasnije popuniti otopljenom čokolodom. Pažljivo ih izvaditi iz kalupa i po potrebi ponovo uvaljati u susam.

Postupak ponavljati dok ne utrošite svu smjesu.

## Potrebni sastojci za oko 20 komada:

-300 g datula (svježe, očišćene)  
-250 g mljevenog neslanog kikirikija  
-100 g pečenog susama

-150 g Callebaut bijele čokolade  
-200 g Callebaut tamne čokolade

-opciono: suncokretovo ulje (za bijelu čokoladu 2 kašika ulja; za tamnu čokoladu 4 kašike ulja)

Čokoladne tamne i bijele Callebaut dugmiće zasebno otopiti na pari. Čokolade prebaciti u plastične dresir vrećice i odrezati vrh te napuniti kolačiće.

Kolačiće koje su punjeni tamnom čokolodom ukasiti pomoću bijele čokolade i obrnuto (za ukrašavanje koristite dresir vrećice na kojima je potrebno odrezati što manji otvor).

Na tamnoj čokoladi, na površini formirati „spiralu“ od bijele čokolade i pomoću čačkalice napraviti šare koje se povlače na 4 strane od sredine ka vani, a zatim i s vana ka sredini.

Na kolačićima sa bijelom čokolodom ponoviti postupak ukrašavanja samo sa spiralom koju smo formirali od tamne čokolade.

Kolačiće čuvati poklopljene na sobnoj temperaturi.

Prijatno!

