okoladno grože



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**roze ratluka
- **4 kašike**vruce vode
- **3-4 kapi**crvene boje
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**mlevena keksa
- **250 g**cokolade
- **125 g**margarina

Priprema

U ratluk dodati vrucu vodu i crvenu boju pa mesiti rukom dok se masa ne sjedini lepo. Dodati mleveni keks i mlevene orahe. Masu podeliti u 6 delova i svaki deo razvaljati u prutic dužine kalupa gde cemo redjati. Istopimo cokoladu i margarin, prohladiti i prekriti malo dno kalupa, staviti jedan prutic od ratluka, preliti sa cokoladom staviti 2 prutica, preliti cokoladom, staviti 3 prutica i preliti cokoladom. Ostaviti da se stegne i seci debljine 5 mm.

Savet