

Šarena piramida



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **100 ml**vode
- **250 g**margarina
- **100 g**mlevenog plazma keksa
- **2 kašike**cokolade u prahu ili neskvik
- **100 g**kokosa
- **3 dl**soka od narandže
- **1**puding od vanile

Za preliv:

- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

U manjoj šerpici sjediniti 150 g šecera, 125 g margarina, 0,5 dl vode. Kuvati na umerenoj temperaturi dok se ne dobije ujednacena smesa. Dodati cokoladu uprahu i mleveni keks i dobro promešati pa ostaviti na stranu. U drugoj šerpi sjediniti 150 g šecera, 125 g margarina i 0,5 dl vode, zagrejati dok se sastojci ne rastope. Dodati kokos, dobro izmešati i ostaviti po strani. U trecu šerpu razmutiti puding u sok od pomoradže i kašiku šecera. Kuvati na umerenoj temperaturi dok ne zgusne.

Kalup za piramidu obložiti celofanom pa prvo sipati prohladjen puding pa sacekati desetak minuta kako bi se steglo.

Preko sipati fil sa kokosom pa opet sacekati desetak minuta i na kraju sipati fil sa cokoladom.

Prekriti celofanom pa ostaviti na hladnom da se dobro stegne. Kada se kolac stegne izvaditi iz kalupa i preliti rastopljenom cokoladom.

Služiti ga prohlaen.

Savet