

## **ar na dar (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g**šecera
- **170 g**margarina
- **100 g**mljivecne cokolade
- **50 g**cokolade za kuhanje
- **5-6 kašikama**eda
- **1**vanilin šefer
- **100 g**mljevenih orahe
- **125 g**car na dar kakao flipsa

#### **Glazura:**

- **100 g**mljivecne cokolade
- **2** kašikeulja

### **Priprema**

Karamelizirati šefer, pa dodati margarin. Na laganoj vatri otopiti, pa dodati izlomljenu cokoladu, med i vanilin šefer. Sjediniti kakao flips i mljevene orahe, pa preliti otopljenom smjesom. Sve dobro sjediniti.

Sipati u manji pleh, obložen folijom, pritisnuti!

Na pari otopiti cokoladu i ulje, pa preliti preko. Ostaviti da se glazura stegne, pa rezati na parcad.

**Savet**