

Lava kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog keksa
- **200 g** mleka u prahu
- **300-350 g** šecera
- **50 g** prženog susama
- **50 g** čokolade u prahu
- **150 g** margarina
- **200 g** grubo samlevenih oraha

Preliv:

- **50 g** bele čokolade
- **100 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Pomešati suve sastojke, a šećer prelići sa toliko vode da prekrije šećer. Kad se šećer otopi, dodati margarin, pa kuvati dok masa ne postane kompaktna. Polako sipati sirup i mešati varjačom dok ne dobijemo smesu bez grudvica. Naliti je u kuglof i ostaviti da se hladi par sati. Rastopiti obe vrste čokolade i u mlazu naneti na gotov kuglof.

Savet

Ako vam masa nije dovoljno gusta, slobodno dodajte još keksa...