

Švajcarske kocke



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kocke:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 80 g margarina
- 130 g mlevenog keksa
- 35 g mlevenih oraha
- 80 g čokolade
- 2 kašikeulja

Za glazuru:

- 50 g čokolade
- 2 kašikeulja

Za dekoraciju:

- nekoliko celih jezgra oraha

Priprema

Na ringli na šporetu kuvajte jaja i šecer, a kada provri dodajte margarin.

Kada se margarin istopi skinite sa vatre pa dodajte mleveni keks i mlevene orahe.

okoladu otopite sa 2 kašike ulja pa dodajte u prethodno, sve dobro izmešajte.

Izlijte u prethodno nauljen pleh.

Za glazuru istopite cokoladu sa uljem i prelijte preko celog kolaca.

Kada se ohladi secite na kocke, po neku kocku ukrasite celim jezgrima oraha i služite.

Savet