

Minjoni (2)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** mlevenog keksa
- **200 g** šećera u prahu
- **5** krem bananica
- **oko 1 dl** sok od pomorandže
- **1** margarin

Za glazuru:

- **300 g** čokolade tamne
- **oko 50 ml** ulja
- **50 g** bele čokolade za dekoraciju

Priprema

Keks pokvasiti sokom od pomorandže. Margarin umutiti sa šećerom u prahu pa dodati keks. Rukom izmešati keks sa margarinom, pa dodati iseckane krem bananice. Masu istanjiti u plehu i ostaviti da se stegne. Iseci na kockice 2x2 cm i umakati u glazuru od čokolade. Ukrasiti belom čokoladom po želji.

Savet

Kola je unutra mekan, a drži ga spolja okolada. Neobian je ukus, kao da unutra nije keks ve neki fenomenalan fil.