

Bounty cokoladice ili minjoni



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** dl slatke pavlake
- **250 g** margarina sa ukusom slatke pavlake
- **200 g** šecera
- **250 g** kokosa

Za preliv:

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **100 g** margarina

Priprema

Šećer, margarin i slatku pavlaku, otopiti na srednjoj temperaturi, a onda povećati temperaturu, da provri. Kada provri, dodati 250 g kokosa i sve sjediniti. Manjem plehu obložiti dno papirom za pečenje, i izliti smesu. Staviti u frižider da se stegne 2 h.

Dasku za secenje ili tacnu obložiti papirom, (kako se ne bi lepilo). Nožem odvojiti ivice kolaca od pleha, pa prevrnuti ga na tacnu, i skinuti papir sa kolaca. Seci kolac, kao minjone ili cokoladice, i vratiti ih u frižider, dok se sprema glazura. Glazuru pripremite tako što ćete na pari otopiti čokoladu i margarin. cokoladice ili minjone preliti cokoladom i ostaviti da se stegnu.

Savet

Ukoliko vam je mrsko ih zasebno prelivati okoladom, onda ceo kola, dok je još vru i u plehu, prelijte okoladom i secite na kocke ili stanglice, kada se stegne... (u tom slucaju je najbolje da prenoi). Prijatno!