

Keks kockice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 150 gšecera
- 200 mlvode
- 250 gmargarina
- 100 gcokolade
- 300 gmlevenog keksa
- 150 gmlevenih oraha
- 100 gsuvog groža
- 2-3 kašikeruma

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 1 kašikaulja
- 3 kašikemleka

I još:

- 2 kašikemlevenih oraha

Priprema

Suvo grože staviti u cinijicu, sipati rum i ostaviti da odstoji pola sata. Vodu i šecer pomešati i zagrejati. Kad provri, dodati margarin i cokoladu, mešati da se otopi, pa skloniti sa ringle. Dodati suvo grože (izvaeno iz

ruma), pa mlevene orahe i mleveni keks.

Sve dobro izmešati i sipati u pleh (30x15cm).

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, i preliteri kolac. Kada se ohladi, posuti mlevenim orasima.

Staviti kolac u frižider da se stegne, pa iseci kockice. Prijatno!

Savet