

oko-Koko dezert



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade za kuvalje
- **malo**ekstrakta kokosa
- **100 g**bele cokolade
- **po želji**šecera

Priprema

Slatku pavlaku podeliti na 2x250 ml, pa jedan deo staviti na vatru da provri. Dodati cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi. Malo prohladiti, pa sipati na dno caše.

Drugi deo slatke pavlake staviti na vatru pa provri, pa dodati malo ekstrakta od kokosa i belu cokoladu. Takoe mešati, dok se ne rastopi cokolada, pa sipati u cašu preko cokoladnog sloja.

Od gore staviti šlag ili ribizle i malo mente, kao što sam to ja uradila na slici gore.

Savet