Plazma choco-orange kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**mlevenih lešnika
- **200 g** šecera
- **200 g**plazme
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 dl** vode
- **250**margarina
- **200 g**mleka u prahu

Za premaz:

- **100 g** tamne cokolade
- kora pomorandže

Priprema

Vodu i šecer sipati u šerpicu, ostaviti da prokljuca, zatim staviti margarin i smaknuti sa vatre. Mešati dok se margarin potpuno ne rastopi.

Kada se margarin rastopio, postepeno dodavati mleko u prahu.

Sipati i lešnike koje ste prethodno pržili i samleli, zatim dodati mlevenu plazmu.

Izmešati sve i dodati vanilin šecer.

Kada ste sve to uradili, smesu sipati u dublju tacnu ili pleh.

Otopiti bambi tamnu cokoladu i ravnomerno preliti smesu... preko staviti malo narendane pomorandžine kore. Ostaviti da prenoci u hladnom.

Savet