

Slatke svece



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl** kisele pavlake
- **1,5 šolja** šecera
- **150 g** keksa
- **100 g** smokava
- **50 g** suvog groža
- **50 g** lešnika
- **15-20** badema
- **1 pakovanje** vecih oblandi

Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **maloulja**

Priprema

Oblandu omekšajte izmeu dve vlažne kuhinjske krpe. Na suvom tiganju kratko propržite lešnike. Pavlaku skuvajte sa šecerom, pa dodajte izmravljeni keks, sitno seckane smokve, seckani lešnik, suvo grože i nastavite sa kuvanjem, oko 5 minuta. Kada se fil malo prohladi premažite omekšalu oblandu, uvijte u rolat i ostavite da se ohladi i stegne. Ohlaeni kolac isecite na kolutove debljine 1 cm i složite na tacnu za posluživanje. Badem blanširajte u vodi i ocistite od ljuske, pazeci da pri tom ostane ceo. okoladu otopite na niskoj temperaturi sa malo ulja i glazurom premažite pripremljene kolutove. U sredinu svakog koluta zabodite po jedan badem, dok je glazura još topla.

Savet