

Mancmelou kockice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** margarina
- **250 g** čokoladni keks

Za fil:

- **200 g** crne čokolade
- **3 kutije** mancmelou

Za glazuru:

- **200 g** crne čokolade
- **3 kašika** ulja

Priprema

Otopiti margarin na laganoj vatri i ostaviti da se malo prohladi. U prohladenu smesu dodati mrvljeni čokoladni keks. Tu smesu rastanjiti na kalup.

Otopiti crnu čokoladu na laganoj vatri, skloniti sa šporeta. Pustiti da se malo prohladi i ubaciti seckani mancmelou. Ovu smesu rastanjiti preko prve.

Otopiti cokoladu za glazuru sa uljem, paziti da ne provri smesa i preliteri ceo kolac.

Savet