

## ***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**