

Crno bele posne kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **2 dl**vode
- **250 g**margarina
- **100 g**maka
- **400 g**posnog keksa
- **1 dl**skuvane proceene kafe
- Za glazuru:
- **200 g**bele posne cokolade

Priprema

Stavite šecer sa vodom da se ušpinuje, da bude ree nego za slatko. U špinovan šecer dodajte margarin, mešajte da se otopi i sjedini sa šecerom. Zatim dodajte mak i sve promešajte. Sklonite sa vatre, pa dodajte skuvanu proceenu kafu. Grubo polomite keks i dodajte u prethodno pripremljenu masu. Sve lagano promešajte. Pleh ili modlu prekrijte pek papirom i razlijte dobijenu masu sa keksom.

Otopite cokoladu sa malo ulja i prelijte preko kolaca kada se stegne i ohladi.

Secite kocke ili po vašoj želji štangle i ukasite po želji

Savet