

## **Slatki menaž zalogaj u više ukusa**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 gMenaž cokolade**
- **12 kašikamleka u prahu za kolace**
- **1 kašika margarina**
- **1 kašika šecera u prahu**
- **3 kašike vode**
- **30 gpistaca**
- **30 gcipsosa**
- **30 gkikirikija**

### **Priprema**

Prvo napraviti belu smesu. U ciniju sipati 12 kašika mleka u prahu i dodati 3 kašike vode, mutiti mikserom, polako dodavati prah šefer. Smesa treba da bude gusta. U posebnu šerpu istopiti menaž cokoladu sa kašikom margarina.

U blenderu izmiksirati posebno pistace, posebno kikiriki, posebno cipsos.

U modle prvo stavite crnu smesu (Menaž cokolada), na nju stavite u jednu pistace u drugu kikiriki, u trecu cipsos (svaka modla drugi ukus).

Na to dodati belu smesu (mleko u prahu i prah šećer) Ostaviti da odstoji u frižideru 30-ak minuta. (može i celu noc)

### **Savet**

Ovako smo mi uveli novu poslasticu u kuu sa menaž okoladom, slatko-slani zalogaji. Kolai se stvrđnu nakon 30 minuta. Od ove mere je ispalо 8 kolaia zalogajia. PRIJATNO