

okoladna bomba



težina: lako

za: 4 osoba

vreme pripreme: 60 min

Sastojci

Biskvit:

- 300 gkeksa
- 175 gmaslaca
- 2 kašikelikera od pomorandže

Fil:

- 600 gMenaž cokolade
- 7 dlslatke pavlake

Dekoracija:

- 100 gMenaž cokolade

Priprema

Zagrejati slatku pavlaku i u njoj otopiti Menaž cokoladu. Ostaviti da se ohladi u frižideru par sati.

Samleti keks i pomešati ga sa prethodno otopljenim maslacem i likerom od pomorandže. Raspodeliti smesu po tacni ili plehu za tortu.

Fil premazati preko keksa i preko njega politi prohlaenu otopljenu **Menaž cokoladu**.

Savet