

Brzi cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** cokolade sa rižom
- **100 g** jaffa keksa
- **1 pakovanje** plazma keksa
- **400 g** crne cokolade
- **400 ml** slatke pavlake
- **200 g** džema od jagoda
- **100 g** borovnica

Priprema

U ciniju izlomimo cokoladu sa rižom, plazmu i jafu. Dobro izmešamo. Uzmemo pleh sa obrucem i stavimo smesu. Zagrejemo slatku pavlaku, ali da ne prokljuca. Dodamo u nju cokoladu i mešamo dok se ne ispopi. 1/3 sipamo u pleh. Sacekamo da se malo stegne pa premažemo džemom od jagoda. Pa preko sipamo 2/3 cokolade i slatke pavlake. Pospemo borovnicama i sipamo 3/3 slatke pavlake i cokolade. Stavimo u frižider preko noci da se lepo stegne. Ujutru skinemo obruc i uživamo.

Savet

: -)