

Nes kocke



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** mlevenog keksa
- **500 g** šecera
- **250 g** margarina
- **150 ml** vode
- **200 g** raznobojnih žele bombona
- **2 kašike** Nes kafe (prah)

Za glazuru:

- **8 kašika** šecera u prahu
- **2 kašike** soka od limuna
- **3 kašike** vode
- **1 kašika** Nes kafe (prah)

Priprema

Ukuvajte sirup od šecera i vode, sklonite sa vatre, dodajte margarin i mešajte dok se ne istopi. Dodajte keks i orahe pa izmesite i masu podelite na dva dela. U prvi deo dodajte Nes kafu, razvijte smesu u pravougaonik, a preko stavite drugu polovinu smese kojoj ste dodali seckane žele bombone. Lepo poravnajte i premažite glazurom koja se priprema na sledeći način: Šecer u prahu dobro umutite sa vodom i sokom od limuna. Mutite dugo mikserom dok masa ne postane ujednačena i ne pobeli. Na kraju umešajte Nes kafu.

Savet