

Mentol štanglice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za prvi sloj:

- **150** gšecera
- **1** dlvode
- **125** gmargarina ili putera
- **100** gcokolade
- **50** gpecenog mlevenog lešnika
- **250** gmlevenog keksa

Za drugi sloj:

- **200** gtvrdih mentol bonbona
- **1** dlvode
- **200** gmleka u prahu
- **3-4** kapimentol arome
- **125** gmargarina ili putera

Za glazuru:

- **100** gbele cokolade
- **40** gmaragrina ili putera
- **3-4** mentol bonbone

Priprema

U posudu staviti 150 gr šećera i 1 dcl vode, kuvati dok se šećer ne istopi pa dodati margarin i čokoladu da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mleveni keks i mlevene lešnike. Dobro izmešati i dok je masa topla staviti u kalup velicine 20x25 cm. U posudu staviti mentol bonbone i 1 dcl vode, kuvati na tihoj vatri da se bonbone istope uz mešanje. Kad se istope dodati 125 gr margarina da se istopi, skinuti sa vatre i dodati 200 gr mleka u prahu, 3-4 kapi mentol arome, dobro izmešati i staviti preko prvog sloja, izravnjati i ostaviti da se ohladi. Istopiti 100 gr bele čokolade sa 40 gr margarina i staviti preko sloja od mleka u prahu. Dok se glazura nije još stegla posuti sa mlevenim mentol bonbonama.

Savet