

Hrskava cokolada



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **15 komada**plazme
- **200 g**cokolade
- **6 komada**mancmalou
- **4 kašičice**smeeg šecera
- **maloulja**

Priprema

Na pari istopiti margarin i cokoladu. Dok se polako tope, na drugoj ringli istopiti smeđi šećer sa kašičicom ulja i mešati dok se ne karamelizuje. Zatim dodati cokoladi i margarinu i mešati. Kad se istopi, skloniti sa pare i dodati plazme koje smo prethodno sitno izmrvili oklagijom i seckani mancmalou. Sve to lepo izmešati i isipati u duguljast poslužavnik na kom smo stavili pek papir. Držati u frižideru dva sata. Kad se stegne, premestiti ga sa pek papira u drugi poslužavnik. Iseci na kockice i poslužiti.

Savet

Umesto plazme možete dodati bilo koji keks.