

## ***Tobleroni sa koka kolom***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** margarina
- **200 g** čokolade
- **200 g** šećera
- **2 kašike** meda
- **200 g** mlevenog posnog keksa
- **150 g** seckanih oraha
- **50 g** čokolade
- **1 mala kocka** margarina
- **1 dl** coca cole

### **Priprema**

Trouglasti kalup za kolace obložiti samolepljivom folijom. U šerpi sipati koka kolu, i na tihoj vatri uz neprestano mešanje otopiti margarin, čokoladu i šećer. Kad se sastojci dobro otope dodati orahe, keks i med. Masu dobro izjednaciti i sipati u kalupe za kolace. Od ove mase potrebna su dva kalupa. Kad se kolac ohladi prelići ga glazurom od čokolade. čokoladu otopiti na pari i pri kraju dodati parce margarina i prelići oba kalupa sa tobleronama.

### **Savet**