

okojejk



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Podloga:

- **200** gplazma keksa
- **80** gcokolade
- **2** dlmleka
- **125** gmaslaca
- **80** gmlevenih lešnika
- **100** gšecera

Fil:

- **300** mlslatke pavlake
- **250** gsira
- **100** gcokolade
- **1** kašicicaruma
- **1** vanilinšecer
- **1** želatin

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **2** kašikeulja

Priprema

okoladu izrendati. Za podlogu otopiti maslac u mleku, a u ciniji pomešati suve sastojke, pa ih prelitи. Rukom umesiti kompaktnu masu, ako je potrebno, dodati još malo mleka, pa utisnuti u kalup sa obrucem. Staviti u frižider. Za kremu pripremiti želatin po uputstvu, cokoladu otopiti na pari. Slatku pavlaku ulupati, dodati u tankom mlazu prohlaenu otopljenu cokoladu, pa špatulom umešati sir. Lagano pomešati smesu, da se ujednaci, pa je naneti preko kore. Za glazuru otopiti cokoladu sa malo ulja, pa prošarati preko kolaca. Ostaviti da se stegne, pa seci.

Savet