

## Neskafe ploške



težina: **lako**

za: **25 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1,5 dl** vrucе neskafe
- **200 g** cokolade
- **250 g** mljevenog keksa
- **200 g** sremskog ili nekog drugog neslanog sira
- **50 g** šecera u prahu
- **2 kesice** vanilin šecera

### Glazura:

- **150 g** cokolade
- **2 kašike** ulja

## Priprema

Skuvati malo jace neskafe u 1,5 dl vode pa u vrucoj kafi rastopiti cokoladu. Malo prohladiti kafu pa u nju dodati mljeveni keks i promješati. Dodati oba šecera i sir i dobro promješati da se sjedini.

Izruciti smjesu na radnu površinu na koju ste stavili celofan foliju i posuli je šećerom u prahu radi lakšeg oblikovanje te rukama oblikovati u oblik toblerone cokolade (po želji drugi oblik).

Na laganoj vatri otopiti izlomljenu cokoladu sa 2 kašike ulja te je malo prohladiti. Prohlaenu glazuru premazivati preko kolaca dok se glazura ne utroši.

Ostaviti da se stegne.

## **Savet**