

Kocke sa brusnicom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 kašikameda
- 5 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 200 gbele cokolade
- 200 gmleven keks
- 100 gbrusnica

Za glazuru:

- 100 gbele cokolade
- 4 kašikaulja
- 30 gcokoladne mrvice

Priprema

U posudu stavite med, šecer i margarin. Kuvati na tihoj vatri dok se ne otopi. Dodati i cokoladu i mešati dok se ne napravi kompaktna smesa. Skinuti sa vatre pa dodati mleven keks i brusnicu. Rastanjiti na plato i ostavite da se ohladi.

Za glazuru otopite belu cokoladu sa uljem, na pari. Sacekajte da se prohladi smesa i preliteri ceo kolac. Pospite cokoladnim mrvicama. Dobro rashladiti, ostavite da prenoci kolac i secite po želji. Prijatno!

Savet