Baton oblande



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **2 dl**vode
- **200 g**mlevenih lešnika
- **300 g**mlevenog keksa
- **200 g**seckanih žele bombona
- **1**margarina
- **1 čaša**cokoladne glazure

Priprema

Ušpitnovati šecer sa vodom, dodati margarin i mešati dok se ne rastopi. Dodati mlevene lešnike, mleveni keks i žele bombone, dobro izmešati i sa prohladjenim. Filovati prvo batone pa preko staviti ravan list oblande i onda okrenuti na tacnu. Rastopiti u toploj vodi cokoladnu glazuru i preliti je preko batona.

Savet