

okoladno grože



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200** groze ratluka
- **4 kašike** vruće vode
- **3-4 kapi** crvene boje
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** mlevene keksa
- **250 g** čokolade
- **125 g** margarina

Priprema

U ratluk dodati vruću vodu i crvenu boju pa mesiti rukom dok se masa ne sjedini lepo. Dodati mleveni keks i mlevene orahe. Masu podeliti u 6 delova i svaki deo razvaljati u prutic dužine kalupa gde ćemo redjati. Istopimo čokoladu i margarin, prohladiti i prekriti malo dno kalupa, staviti jedan prutic od ratluka, preliti sa čokoladom staviti 2 prutice, preliti čokoladom, staviti 3 prutice i preliti čokoladom. Ostaviti da se stegne i seci debljine 5 mm.

Savet