

## **Domine**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za domine:**

- **200** gšecera
- **1** cašavode
- **1**margarin
- **200** gmlevenog keksa
- **200** gmlevenog kikirikija
- **300** gcokolade
- **100** gbele cokolade

### **Za Rozen sa orasima:**

- **1** pakovanjerozen kora
- **500** mlmleka
- **400** gšecera
- **400** gmlevenih oraha
- **1**margarin
- **250** gšecera u prahu
- limunov sok
- roze boja

## **Priprema**

Domine: Staviti da provri šecer i voda pa dodati margarin, 100 g cokolade, mleveni keks, mleveni kikiriki. Smesu preruciti na podmazanu tacnu i ostaviti da se ohladi. Seci domine i prelivati otopljenom cokoladom. Kada se cokolada stegne ukrasiti belom cokoladom.

Rozen sa orasima: Staviti da provri mleko sa šecerom pa dodati margarin. Kada se on otopi dodati orahe. Ovim filovati rozen kore. Umutiti šecer u prahu, limunov sok i boju pa prelitи preko poslednje kore. Seci na kocke kada se osusi glazura.

## **Savet**