

Domaca cokolada (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šecera
- **3 dl**vode
- **1/2 kg**mleka u prahu
- **150 g**kakaoa
- **1**margarin

Priprema

Prokuvati vodu i šecer 9 minuta (od trenutka od kad provri).

Skloniti sa vatre. Dodati mleko u prahu i izmutiti da ne bude grudvica. U to dodati jedan margarin. Sjediniti.

Ako želite samo belu cokoladu onda ovu smesu izlijete u modle ili u podmazan pleh. Za crnu cokoladu dodajte 150 g kakao praha.

Savet

Ja sam izlivala prvo belu cokoladu, pa preko nje crnu, da bih dobila kombinovanu. Ako nemate modle možete izlupati u podmazan pleh. Imajte na umu da kada izlivate u modle, proces je malo duži pa se cokolada brže steže.

Možete je slobodno dogreјati malo. Takođe, od cele smese se dobije zaista mnogo čokolade, pa ako je pravite bez posebnog povoda slobodno pravite polovinu ili čak i trećinu smese. Prijatno!