

## **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 šefer 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 okoladu, pa preko nje crnu, da bih dobila kombinovanu. Ako nemate modle možete izlivati u podmazan pleh. Imajte na umu da kada izlivate u modle, proces je malo duži pa se okolada brže steže.

Možete je slobodno dogrejati malo. Takoe, od cele smese se dobije zaista mnogo okolade, pa ako je pravite bez posebnog povoda slobodno pravite polovinu ili ak i treinu smese. Prijatno!