

Nepecen kolac od mlevenog keksa



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g šecera
- 250 g margarina
- 250 g mlevenog keksa
- 100 g kokosovog brašna
- 1 dl ruma
- malo ekstrata ananasa

Glazura:

- 80 g margarina
- 4 štangle cokolade

Priprema

Skuvati 400 grama šecera sa 1 dl vode, tako da se dobije sirup. Dodati sirupu margarin i mešati sve dok se margarin ne otopi. Ovoj masi dodati 250 grama mlevenog keksa, 100 grama kokosovog brašna, 1 dl ruma, malo ekstrat ananasa. Sve dobro umešati i na ciniji namazanoj margarinom režati kolac oblikovan po želji. Zatim svaki kolac preliti glazurom.

Glazura: umutiti penasto 80 grama margarina, pa dodati 4 štangle omekšale cokolade, mutiti sve dok se ne dobije ujednacena masa.