

## **Grozdovi**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** gratluka
- **260** gmlevenog keksa
- **400** gcokolade
- **6** kašikaulja

## **Priprema**

Od ratluka i keksa napraviti ujednacenu masu.

Od te mase napraviti 15 štapica prečnika 4mm, dužine kalupa. okoladu istopiti sa uljem.

Trouglasti pleh (ako nemate pleh napravite ga od kartona) obložite sa folijom i u njega na dno sipajte malo istopljene cokolade. Na to stavite 1 štapić.

Preko toga izlite malo cokolade. Zatim stavite dva štapića, pa opet prelate cokoladom. Na to stavite tri štapića, pa opet cokoladu i tako dok ne utrošite sve štapiće.

Stavite u hladnjak da se stegne. Nakon toga izvadite iz kalupa, prevrnite i secite debljine oko 8 mm.

## **Savet**