

## Grozdovi



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400** gratluka
- **260** gmlevenog keksa
- **400** g cokolade
- **6** kašikaulja

## Priprema

Od ratluka i keksa napraviti ujednacenu masu.

Od te mase napraviti 15 štapica precnika 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 štapic.

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

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

## Savet