Minjoni (2)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**mlevenog keksa
- **200 g**šecera u prahu
- **5**krem bananica
- **oko 1 dl**sok od pomorandže
- **1**margarin

Za glazuru:

- **300 g**cokolade tamne
- **oko 50 ml**ulja
- **50 g**bele cokolada za dekoraciju

Priprema

Keks pokvasiti sokom od pomorandže. Margarin umutiti sa šecerom u prahu pa dodati keks. Rukom izmešati keks sa margarinom, pa dodati iseckane krem bananice. Masu istanjiti u plehu i ostaviti da se stegne. Iseci na kockice 2x2 cm i umakati u glazuru od cokolade. Ukrasiti belom cokoladom po želji.

Savet

Kola je unutra mekan, a drži ga spolja okolada. Neobian je ukus, kao da unutra nije keks ve neki fenomenalan fil.