

Keks kockice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **200 ml**vode
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **300 g**mlevenog keksa
- **150 g**mlevenih oraha
- **100 g**suvog groža
- **2-3 kašikeruma**

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **1 kašikaulja**
- **3 kašikemleka**

I još:

- **2 kašikemlevenih oraha**

Priprema

Suvo grože staviti u cinijicu, sipati rum i ostaviti da odstoji pola sata. Vodu i šefer pomešati i zagrejati. Kad provri, dodati margarin i cokoladu, mešati da se otopi, pa skloniti sa ringle. Dodati suvo grože (izvraeno iz

ruma), pa mlevene orahe i mleveni keks.

Sve dobro izmešati i sipati u pleh (30x15cm).

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, i preliti kolac. Kada se ohladi, posuti mlevenim orasima.

Staviti kolac u frižider da se stegne, pa iseci kockice. Prijatno!

Savet