

## **Domace toblerone**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**šecera
- **350 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**putera
- **2 žumanca**
- **2 kašikeskuvane jake kafe**
- **1 kesicavanil-šecera**
- **50 g**pecenog lešnika
- **50 g**kekса

### **Priprema**

Na suvom tiganju ispeci lešnik, oljuštiti i sitnije iseckati. Kafu procediti i u njoj na laganoj vatri otopiti cokoladu. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati umuceni puter, otopljenu cokoladu, lešnike i izlomljen keks. Sve dobro izmešati u kompaktnu masu. Masu rasporediti u pravougaonik po pek-papiru debljine 1 cm. Prekriti novim komadom pek-papira i pritisnuti težim predmetom. Ostaviti da se ohladi i stegne. Sutradan iseci na trake sirine 5 centimetra, a zatim na trouglove.

### **Savet**