

Šareni pužici (posno)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za svetlu masu:

- **100 g** kokosovog brašna
- **100 g** žele bombona
- **100 g** prah šecera
- **70 g** margarina
- **1/2** soka od limuna

Za tamnu masu:

- **350 g** mlevenog keksa
- **150 g** šecera
- **50 g** čokolade
- **100 g** margarina
- **1** dls kuvane nes kafe

Priprema

Za belu masu izmešajte margarin sa prah šecerom, kokosovim brašnom i sokom od 1/2 limuna. Za tamnu masu pomešajte mleveni keks, šecer, istopljenu čokoladu i postepeno sipajte nes kafu. Na kraju dodajte blago rastopljeni margarin i sve dobro izmešajte. Na pouljenoj foliji razvijte masu u pravougaoni oblik, debljine oko 0,5 cm i nafilujte ga belom masom. Preko bele mase rasporedite seckane žele bombone.

Pažljivo sve uvijte u rolat, stegnite folijom i ostavite u frižideru da se dobro stegne, pa ih secite na željene kolutove.

Savet