

## ***?oko-Koko dezert***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** cokolade za kuvalje
- **malo** ekstrakta kokosa
- **100 g** bele cokolade
- **po želji** šecera

### **Priprema**

Slatku pavlaku podeliti na 2x250 ml, pa jedan deo staviti na vatru da provri. Dodati cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi. Malo prohladiti, pa sipati na dno čaše.

Drugi deo slatke pavlake staviti na vatru pa provri, pa dodati malo ekstrakta od kokosa i belu cokoladu. Takođe mešati, dok se ne rastopi cokolada, pa sipati u čašu preko cokoladnog sloja.

Od gore staviti šlag ili ribizle i malo mente, kao što sam to ja uradila na slici gore.

### **Savet**