

Plazma choco-orange kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** mlevenih lešnika
- **200 g** šecera
- **200 g** plazme
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 dl** vode
- **250 g** margarina
- **200 g** mleka u prahu

Za premaz:

- **100 g** tamne čokolade
- kora pomorandže

Priprema

Vodu i šecer sipati u šerpicu, ostaviti da proključa, zatim staviti margarin i smaknuti sa vatre. Mešati dok se margarin potpuno ne rastopi.

Kada se margarin rastopio, postepeno dodavati mleko u prahu.

Sipati i lešnike koje ste prethodno pržili i samleli, zatim dodati mlevenu plazmu.

Izmešati sve i dodati vanilin šećer.

Kada ste sve to uradili, smesu sipati u dublju tacnu ili pleh.

Otopiti bambi tamnu čokoladu i ravnomerno preliti smesu... preko staviti malo narendane pomorandžine kore.
Ostaviti da prenoci u hladnom.

Savet