

Mancmelou kockice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Za koru:

- **250** gmargarina
- **250** gcokoladni keks

Za fil:

- **200** gcrne cokolade
- **3** kutijemancmelou

Za glazuru:

- **200** gcrne cokolade
- **3** kašikaulja

Priprema

Otopiti margarin na laganoj vatri i ostaviti da se malo prohladi. U prohlaenu smesu dodati mrvljeni cokoladni keks. Tu smesu rastanjiti na kalup.

Otopiti crnu cokoladu na laganoj vatri, skloniti sa šporeta. Pustiti da se malo prohladi i ubaciti seckani mancmelou. Ovu smesu rastanjiti preko prve.

Otopiti cokoladu za glazuru sa uljem, paziti da ne provri smesa i preliti ceo kolac.

Savet