Menaž tablerone



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 gMenaž cokolade**
- **200 g**mlevenog keksa
- **100 g**pecenih lešnika
- **2 kašike**meda
- **100 ml**koka kole
- **200 g**šecera
- **150 g**margarina

Za glazuru:

- **300 gMenaž cololade**
- **6 kašika**ulja

Priprema

Dva trouglasta kalupa obložite folijom. Otopite cokoladu za glazuru na pari i nanosite cetkicom na foliju. Sacekajte da se stegne, pa nanesite drugi sloj i tako dok se cokolada ne potroši.

U šerpici zagrejte margarin, cokoladu, med, šecer i koka kolu, pa mešajte dok se smesa ne sjedini. Dodajte mleveni keks i seckane lešnike i ostavite da se prohladi, pa razlijte u kalup po cokoladi. Dobro ohladite pa

prevrnite i polako skinite foliju. Iseckati na trouglice i poslužiti.

Savet