

?okoladna bomba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **300 g** keksa
- **175 g** maslaca
- **2 kašike** likera od pomorandže

Fil:

- **600 g** Menaž čokolade
- **7 dl** slatke pavlake

Dekoracija:

- **100 g** Menaž čokolade

Priprema

Zagrejati slatku pavlaku i u njoj otopiti Menaž čokoladu. Ostaviti da se ohladi u frižideru par sati.

Samleti keks i pomešati ga sa prethodno otopljenim maslacem i likerom od pomorandže. Raspodeliti smesu po tacni ili plehu za tortu.

Fil premazati preko keksa i preko njega politi prohlajenu otopljenu **Menaž čokoladu**.

Savet