

oko rozen kockice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za rozen tortu**
- **1 l mleka**
- **200 g šecera**
- **80 g gustina**
- **60 g kakaoa**
- **150 g Menaž cokolade**
- **125 g maslaca ili margarina**

Za glazuru:

- **100 g Menaž cokolade**
- **3 kašikemleka**
- **1 kašika ulja**

Priprema

Kakao i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle i u vruce staviti Menaž cokoladu, mešati da se otopi, pa umešati i maslac/margarin. Izmešati da se sve otopi i sjedini.

Mlakim filom filovati kore (sve sem poslednje).

Otopiti Menaž cokoladu sa mlekom i uljem i premazati poslednju koru.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne, pa seci kockice. Uživajte u ukusu!

Savet