oko smoki štanglice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašika**meda
- **5 kašika**šecera
- **200 g**putera ili margarina
- **200 g**bele cokolade
- **200 g**mlevenog keksa
- **160 g (2 kese od 80 g)**cokoladnog smokija

Za glazuru:

- **100 gMenaž cokolade**
- **4 kašike**ulja

Priprema

U posudu staviti med, šecer i puter. Na tihoj vatri kuvati dok se ne otopi puter, med i šecer, dodati 200 gr bele cokolade da se i ona otopi. Skunuti sa vatre i umešati 200 gr mlevenog keksa. Masu prohladiti da bude mlaka pa dodati cokoladni smoki. Izmešati, staviti u kalup velicine 20x25 cm prethodno obložen folijom. Izravnjati masu i ostaviti da se ohladi. Istopiti 100 gr cokolade sa 4 kašike ulja i preliti kolac. Seci na štanglice.

Savet