

oko smoki štanglice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašikameda**
- **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 g Menaž cokolade**
- **4 kašike ulja**

Priprema

U posudu staviti med, šecer i puter. Na tihoj vatri kuвати 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 prohладити да буде млака па 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 prelitи kolac. Seci na štanglice.

Savet