Orah kockice

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **150 g**seckanih oraha
- **1 štangla**cokolade za kuvanje
- **400 g**mlevenog keksa

Fondan:

- **250 g**prah šecera
- **6 kašika**vruce vode
- **1 kašika**limunovog soka

Priprema

Priprema: Jaja umutiti sa šecerom pa skuvati na pari da se šecer otopi. Skloniti sa vatre pa dodati cokoladu i margarin isecen na kockice i mešati da se otopi. Na kraju umešati orahe i keks, dobro sjediniti smesu pa je utisnuti u podmazan pleh i ostaviti da se stegne. Na stegnut kolac naneti fondan. Fondan: Varjacom dobro sjediniti prah šecer, vodu i sok da se dobije glatka smesa bez grudvica.

Savet