Nes kocke



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevenih oraha
- **300 g**mlevenog keksa
- **500 g**šecera
- **250 g**margarina
- **150 ml**vode
- **200 g**raznobojnih žele bombona
- **2 kašike**Nes kafe (prah)

Za glazuru:

- **8 kašika**šecera u prahu
- **2 kašike**soka od limuna
- **3 kašike**vode
- **1 kašika**Nes kafe (prah)

Priprema

Ukuvajte sirup os šecera i vode, sklonite sa vatre, dodajte margarin i mešajte dok se ne istopi. Dodajte keks i orahe pa izmesite i masu podelite na dva dela. U prvi deo dodajte Nes kafu,razvijte smesu u pravougaonik, a preko stavite drugu polovinu smese kojoj ste dodali seckane žele bombone. Lepo poravnajte i premažite glazurom koja se priprema na sledeci nacin: Šecer u prahu doobro umutite sa vodom i sokom od limuna. Mutite dugo mikserom dok masa ne postane ujednacena i ne pobeli. Na kraju umešajte Nes kafu.

Savet