

Dacine kocke



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** šecera
- **180 g** margarina
- **250 g** posne plazme
- **250 g** seckanih lešnika
- **100 g** suvog groža
- **100 g** žele bombona
- **3 kašika** meda

Za glazuru:

- **200 g** bele posne cokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

U šerpu staviti šecer da se karamelizuje i dobije zlatno žutu boju.

Dodati margarin i mešati dok se ne otopi i izjednači sa šecerom.

Skloniti s ringle dodati grubo izlomljen keks, iseckane lešnike, suvo grože, med i žele bombone.

Izjednaciti smesu, pa formirati pravougaonik na plehu obloženom folijom. Ostaviti da se dobro ohladi.

Otopiti cokoladu sa uljem na laganoj vatri, pa time preliti kolac.

Seci na kocke i služiti.

Savet

Prelep posni kola, jednostavan za pripremu sa prelepim ukusom.