

# **Tobleroni sa koka kolom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **200 g**šecera
- **2 kašikemeda**
- **200 g**mlevenog posnog keksa
- **150 g**seckanih oraha
- **50 g**cokolade
- **1 mala kocka**margarina
- **1 dl**coca cole

## **Priprema**

Trouglasti kalup za kolace obložiti samolepljivom folijom. U šerpi sipati koka kolu, i na tihoj vatri uz neprestano mešanje otopiti margarin, cokoladu i šecer. Kad se sastojci dobro otope dodati orahe, keks i med. Masu dobro izjednaciti i sipati u kalupe za kolace. Od ove mase potrebna su dva kalupa. Kad se kolac ohladi preliti ga glazurom od cokoloade. okoladu otopiti na pari i pri kraju dodati parce margarina i preliti oba kalupa sa tobleronama.

## **Savet**