

okoček



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Podloga:

- **200 g** plazma keksa
- **80 g** čokolade
- **2 d** mleka
- **125 g** maslaca
- **80 g** mlevenih lešnika
- **100 g** šecera

Fil:

- **300 ml** slatke pavlake
- **250 g** sira
- **100 g** čokolade
- **1 kaš** icaruma
- **1 vanilin** šecer
- **1** želatin

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **2 kaš** ikeulja

Priprema

okoladu izrendati. Za podlogu otopiti maslac u mleku, a u ciniji pomešati suve sastojke, pa ih preliti. Rukom umesiti kompaktnu masu, ako je potrebno, dodati još malo mleka, pa utisnuti u kalup sa obrucem. Staviti u frižider. Za kremu pripremiti želatin po uputstvu, cokoladu otopiti na pari. Slatku pavlaku ulupati, dodati u tankom mlazu prohladenu otopljenu cokoladu, pa špatulom umešati sir. Lagano promešati smesu, da se ujednaci, pa je naneti preko kore. Za glazuru otopiti cokoladu sa malo ulja, pa prošarati preko kolaca. Ostaviti da se stegne, pa seci.

Savet