okoladna alva



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130 g**maslaca
- **1 caša (od 180 g)**griza
- **3 caše**vode
- **1,5 caša**šecera
- **100 g**cokolade
- **50 g**iseckanih oraha

I još:

- kokos

Priprema

U manju šerpicu sipati vodu, dodati šecer i staviti da se skuva sirup. Od momenta kljucanja kuvati 10 minuta i skloniti sa vatre.

U drugu šerpicu staviti maslac da se rastopi. U rastopljeni maslac dodati griz i pržiti, na tihoj temperaturi, dok griz ne dobije zlatno - rumenu boju.

U upženi griz sipati šecerni sirup, dodati izlomljenu cokoladu i kuvati, uz neprestano mešanje, dok se ne dobije gusta, lepljiva smesa. Skloniti sa šporeta i dodati iseckane orahe. Dobro promešati.

Uzeti cetvrtastu posudu, vel. 34x34 cm, posuti, obilno, po dnu kokosom (ili prekriti pek papirom, da se ne zalepi za dno) i izruciti pripremljenu alvu. Ravnomerno je rasporediti. Po površini posuti kokosom i ostaviti na sobnoj temperaturi da se prohladi, pa je staviti u frižider, najmanje 4-5 sati. Zatim alvu iseci na kocke i poslužiti.

Savet