

## **okoladne kocke (10)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 g**keksa
- **500 ml**mleka
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **3** kesicevanil šecera

#### **Preliv:**

- **200 g**cokolade
- **1,5 dl**slatke pavlake

### **Priprema**

U toplo mleku istopiti margarin, cokoladu i vanil šecer. Keks izlomiti i preliti toplim mlekom. Dobro promešati i sipati u odgovarajući kalup. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne 2-3 sata.

Zagrejati slatkavu pavlaku, skloniti sa šporeta i dodati cokoladu. Mešati dok se cokolada ne istopi pa preliti preko keksa. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.

### **Savet**