

Alva kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gšecera
- 50 mlvode
- 130 gmargarina
- 50 gcrne cokolade
- 130 gmlevenog posnog keksa
- 130 gmlevenog kikirikija
- 150 galve

Ostalo:

- 50 g bele cokolade
- 50 g crne cokolde
- 40 gseckanog kikirikija
- 40 galve

Priprema

U šerpu staviti šećer sa vodom, zagrevati do tacke kljucanja i pustiti da vri oko 5 minuta. Skloniti s ringle pa dodati margarin i crnu cokoladu.

Mešati da se svi sastojci otope i izjednace, pa dodati mleveni keks, kikiriki i alvu.

Od dobijene smese formirati pravougonik na plehu, obloženom alu-folijom.

Još topa kolac posuti rendanom crnom i belo cokoladom, iseckanim kikirikijem i mrvljenom alvom.

Savet