

Mini cokoladni kuglof



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** keksa sa maslacem
- **2/3** margarina
- **1 šolja od 2 dl** slatke pavlake
- **1** vanilin šećer
- **100 g** čokolade
- **1 šolja** šećera

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **2-3 kašike** ulja
- **malo** šećernih mrvica

Priprema

Pripremiti namirnice.

U posudi grubo izlomiti keks sa maslacem. Zagrijati do vrenja slatku pavlaku sa šećerom, dodati margarin i mešati dok se ne otopi. Staviti vanilin šećer i čokoladu, pa kuvati dok se ne otopi. Preliti preko keksa, dok je još toplo i promešati da svaki komadic upije tečnost.

Spremiti mini kuglof, pa izliti u njega pripremljenu smesu. Ostaviti da se dobro ohladi i stegne, najbolje preko noci... Za glazuru otopiti čokoladu sa malo ulja, pa preliti kolac. Posuti šećernim mrvicama. Kad se glazura

stegne, iseci ga na šnitice i poslužiti.

Savet