

## *okoladne domine*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** mlevenog keksa
- **150 g** margarina
- **200 g** šecera
- **100 ml** voda
- Za glazuru:
- **200 g** čokolade
- **100 g** margarina
- Za fondan:
- **100 g** šecera
- **3 kašike** voda

### **Priprema**

Staviti vodu da provri sa šecerom. Kad se šecer istopi skloniti sa vatre, dodati margarin te mešati dok se margarin ne otopi. Potom umešati mleveni keks. Prohlaenu smesu rastanjiti u plehu i ostaviti da se ohladi.

Seci na pravougaonike i poreati na tacnu.

okoladu i margarin otopiti na pari i preliti pravougaonike. Ostaviti da se glazura stegne. Za fondan: Dobro izmešati prah šecer sa vodom te fondan staviti u platneni fišek sa uzanim otvorom te dekorisati plocice kao domine. Servirati i poslužiti.

## **Savet**

Menaž okolada je bez mane, ona nam ulepšava slavske dane. Torte i kolai slavske trpeze krase-jedna je menaž okolada-zna se.