

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.