

okoladni kejk popsi



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**vode
- **100 g**šecera
- **100 g**maslaca
- **250 g**mlevenog keksa
- **150 g**mlevenih oraha
- **100 g**cokolade

Za dekoraciju:

- **1** cašacokoladne glazure
- **po želji**šarene mrvice

Priprema

Vodu i šecer stavite da provri. Kuvajte 2-3 minuta, dodajte zatim maslac i cokoladu.

Sklonite sa vatre i mešajte dok se ne istopi.

Odmah dodajte mleveni keks i orahe.

Dobro promešajte i ostavite na sobnoj temperaturi da se prohladi.

Od smese pravite kuglice velicine oraha. Ostavite u frižider da se stegnu.

okoladnu glazuru pripremite prema uputstvu, štapice za kejk popse umocite u cokoladu a onda zamocite u kuglice. Stavite ih na tacnu zatim prebacite u frižider da se stegnu.

Nakon 30 minuta izvadite kejk popse iz frižidera, svaki umocite u cokoladu, višak cokolade otresite a preko pospite šarene mrvice. Tako pripremljene kejk popse zabodite u stiropor i stavite u frižider do služenja.

Savet