

Belgijske kocke (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **200** g šecera
- **100** g cokolade
- **100** g margarina
- **100** g mlevenog lešnika
- **200** g mlevenog keksa

Za glazuru:

- **200** g cokolade
- **6** kašikaulja
- **20** g šecernih srca

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom penasto dok ne pobele i kuvati na pari. Kad varjaca pocne da ostavlja trag dodati margarin i mešati dok se ne istopi. Skloniti sa šporeta pa dodati keks, lešnik i izrendanu cokoladu. Dobro ozmešajte pa izlijte u kalup obložen providnom folijom (okvirno 10x25).

Pustiti da se stegne a zatim ga prevrnuti.

Otopiti na pari belu cokoladu sa uljem, pustiti da se malo prohladi pa prelijte kolac i ostavite da se stegne.

Seci kocke, na svaku kocku stavite šecerno srce. Prijatno!

Savet