

Rozen kolac (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen korica
- **350 g**šecera
- **500 ml**mleka
- **100 g**cokolade
- **450-500 g**mlevenog keksa
- **250 g**margarina

Za premaz:

- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Karamelizovati šecer da dobije braon boju. Zatim nalijte mleko i ostavite da se otopi šecer. Kad provri dodati cokoladu i margarin i mešati da se sve otopi. Zatim dodati mleveni keks i sve sjediniti mešajuci. Ako vam se ucini da je retko sacekajte još malo da vidite kojom brzinom se steže pa ako je i dalje redje dodajte još malo keksa. Kolicina keksa može da varira u zavisnosti koliko je keks suv. Ostaviti da se prohladi 10-15 minuta, pa još toplim filom filujte korice. Gornja korica se ne maže. Na gornju koricu stavite foliju i opteretite je nekim plehom, pa stavite u frižider da se dobro ohladi i stegne najbolje u frižideru pa onda naneti glazuru otopivši 100 gr cokolade sa 2 kašike ulja.

Savet