

Oblande sa cokoladom i kikirikijem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 gm**levenog keksa
- **150 g**šecera
- **150 g**isitnjenog neslanog kikirikija
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **100 ml**vode ili mleka

Glazura:

- **50 g**cokolade za kuvanje
- **1 kašik**aulje

Ostalo:

- **1 manjilist** oblande

Priprema

Pomešati šećer i vodu i kuvati od 5-10 minuta. Dodati margarin i cokoladu. Sve lepo rastopiti pa dodati kikiriki i keks. Sjedinjenu masu skloniti sa šporeta ostaviti da se malo prohladi pa izliti na oblandu pa kašikom lepo rasporediti. Za glazuru otopiti cokoladu sa uljem pa fino premazati preko kolaca. Gotov kolac seci na štanglice željene velicine. Uživajte !!

Savet