

Bounty kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Podloga:

- **300 g** mljevenog keksa (plazma)
- **200 g** cokolade
- **100 ml** mleka

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **80 g** griza
- **100 g** šecera
- **200 g** kokosa

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Ponekad mi se baš i ne prave neki komplikovani kolaci :) Ovaj je i brz i jednostavan i dobar. :) Ovde ide cokoladna glazura, ali imala sam viška cokolade pa sam dodatno gore još stavila, po onome od viška glava ne boli :) okoladu sam otopila, stavila u dresing kesu, ostavila da se malo stegne, šarala po kolacu ukoso, sa jedne strane, pa sa druge strane dok sam imala cokolade. :) Ovde cu da dodam da je meni trebalo više mleka u smesu od keksa i cokolade. Sa 100 ml, meni se podloga dosta mrvila, a vi pripazite na to ako se odlucite da ga radite. U

zdelu sitno izrendati cokoladu, dodati keks, (kod mene je mljevena plazma) sve promešati dodati mleko. Promešati (e tu je sad onaj deo što sam gore napisala za mleko). U tepsiju staviti papir za pečenje, ali da viri iznad tepsije, kad je kolac gotov uhvatite za papir i izvadite kolac. Staviti smesu keksa i cokolade i poravnati. Fil: u šerpu staviti mleko, dodati griz, šećer, staviti na vatru i u stalno mešanje kuvati dok se fil ne zgusne, pazite da vam ne zagori. Kad se fil kuvao, dodajte kokos (kod mene je sitniji) i sve izmešajte. Staviti na keks, poravnati i ostaviti da se ohladi. cokoladu otopiti sa uljem i preliti preko kolaca. Kad se sve ohladi rezati kolac, na željenu veličinu i oblik.

Sitno izrendati cokoladu.

Kad se sve ohladi, rezati na željenu veličinu. :)

Savet