

Štanglice sa karamel bombonama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- 3jajeta
- **200 g**lešnik karamela
- **250 g**margarina
- **400 g**mlevene plazme
- **100 g**cokolade

Priprema

Šecer i jaja umutiti mikserom pa staviti da se kuva zajedno sa karamelama. Kada se bombone otope dodati margarin i njega istopiti. Skloniti sa šporeta dodati plazmu i izruciti na tacni i formirati kolac. okoladu istropiti na pari i preliti preko.

Savet