

Švajcarska cokolada



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **200 ml**voda
- **250 g**margarina
- **250 g**mleka u prahu
- **100 g**seckanog kikirikija
- **100 g**seckanih oraha
- **100 g**lešnika
- **100 g**suvog groža

Za glazuru:

- **200 g**cokolade
- **6** kašikaulja

Priprema

Gusto ušpinovati šecer i vodu. Skloniti sa ringle pa dodati sitno secen margarin. Mešati da se istopi pa postepeno dodavati mleko u prahu i mutite mikserom.

Kad se izjednaci smesa dodati seckani kikiriki, orah, lešnik i suvo grože. Razliti na plato na oko 30x20 cm. okoladu otopiti na pari sa uljem pa preliti ceo kolac!

Dobro rashladiti i sutradan seci štanglice. Prijatno!

Savet