

Kolac sa alvom



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**šecera
- **10 kašik**avode
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **1/2**limuna - sok
- **300 g**mlevenog keksa
- **230 g**mlevenog oraħa

I još:

- **300 g**alve
- **100 g**cokolade

Priprema

Ušpinovati blago šecer sa vodom. Dodati margarin isecen na sitnije komade. Mešati dok se ne otopi pa dodati i cokoladu izlomljenu na sitnije komade. Kad se izjednaci smesa, skloniti sa ringle pa umešati sok od pola limuna, mleven keks i mlevene oraħe.

Smesu izliti na plato i preko narendati alvu i cokoladu, poravnati nožem, zapeci u rerni 10 minuta na 150 C.

Dobro rashladiti i seci po želji. Prijatno!

Savet