

okoladne štanglice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**slatke pavlake
- **300 g**crne cokolade
- **125 g**putera ili margarina
- **500 g**kekса sa kakaom
- **150 g**oraha
- **1 kutija (od 175 gr)**rolera sa kokosom

Za glazuru:

- **200 g**bele cokolade
- **5 kašikaulja**
- **3 kašikemleka**
- **50 g**crne cokolade
- **2 kašike ulja**

Priprema

U posudu staviti slatkу pavlaku, puter ili margarin i crnu cokoladu. Na tihoj vatri otopiti (paziti da ne provri). Skinuti sa vatre i dodati 500 gr lomljеног keksа sa kakaom, 150 gr seckanih oraha i krupnije seckane rolere sa kokosom.

Masu staviti u podmazan pleh velicine 27x34 cm. Poravnjati i ostaviti da se ohladi. Belu cokoladu istopiti sa uljem i mlekom i preliti kolac. Crnu cokoladu istopiti sa 2 kašike ulja i isharati preko crne cokolade.

Savet