

?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** keksa sa kakaom
- **150 g** oraha
- **1 kutija (od 175 gr)** rolera sa kokosom

Za glazuru:

- **200 g** bele cokolade
- **5 kašika** ulja
- **3 kašika** mleka
- **50 g** crne cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

U posudu staviti slatku pavlaku, puter ili margarin i crnu cokoladu. Na tihoj vatri otopiti (paziti da ne provri). Skinuti sa vatre i dodati 500 gr lomljenog keksa 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 išarati preko crne cokolade.

Savet