

?okoladne kocke sa ekspandiranim pirincem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za donji sloj:

- 2 jajeta
- 300 g šecera
- 150 g čokolade
- 250 g putera
- 300 g mlevenog keksa
- 100 g ekspandiranog pirinca

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 3 kašikeulja

Priprema

Jaja i šecer penasto umutiti pa staviti na tihu vatru da se šecer istopi ne duže. Onda dodati puter i čokoladu pa mešati da se rastope i spoje sa jajima i šecerom, a tada umešati keks i pirinac.

Dobro izmešati masu.

Djuvec promera 32x22 cm podmazati.

Sipati smesu iz šerpe, rasporediti je i poravnati. Ostaviti u frižider da se malo ohladi.

Istopiti cokoladu i ulje pa preliteri preko mase u djuvecu.

Vratiti djuvec u frižder da se kolac ohladi i stegne nekoliko sati. Onda iseci kolac na kocke i poslužiti ga.

Savet

Ovaj kolač je veoma ukusan i prava je poslastica za ljubitelje ekspanbdiranog pirinča i čokolade. Za svaku preporuku.