

# *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 cokolade
- **250** g putera
- **300** g mlevenog keksa
- **100** g ekspandiranog pirinca

### **Za glazuru:**

- **100** g cokolade
- **3** kašike ulja

## **Priprema**

Jaja i šecer penasto umutiti pa staviti na tihu vatru da se šecer istopi ne duže. Onda dodati puter i cokoladu 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 preliti 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 kola je veoma ukusan i prava je poslastica za ljubitelje ekspanbdiranog pirina i okolade. Za svaku preporuku.