

Bela bonžita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kornfleksa
- **150 g** govsenih pahuljica
- **150 g** pirincanih pahuljica
- **100 g** suvih brusnica
- **100 g** suvog groža
- **100 g** suvih kajsija
- **100 g** oraha
- **8 punih kašika** meda
- **250 g** margarina
- **200 g** bele čokolade
- **3 kašike** šećera

Glazura:

- **200 g** bele čokolade
- **5-6 kašika** ulja

Priprema

Brusnicu, kajsije i orahe iseckati sitno. Med, izlomljenu cokoladu i margarin isecen na listice staviti u dublju šerpu i zagrevati na tihoj vatri da se istopi. Dodati i šećer. Kad se sve rastopi, dodati pahuljice, kornfleks i suvo voće, pa lepo izmešati da se sve sjedini, a onda izruciti u podmazan pleh. Pritiskati rukom da se smesa sabije, pa onda preko staviti providnu foliju (ili rasecenu kesu), pa preko nje staviti nešto teško. Ostaviti da prenoci u frižideru. Kada se kolac stegne prekriti glazurom od bele cokolade.

Savet