

Radio kolac (ne pece se)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** keksa
- **150 g** oraha
- **50 g** kakao
- **240 ml** vode
- **150 g** maslaca
- **50 g** čokolade
- **1 dl** kokosa
- **180 g** šećera

Za preliv:

- **150 g** čokolade
- **50 g** putera
- **150 g** slatkog vrhnja

Priprema

Izlomiti keks na srednju velicinu u posudu.

Propržiti 150 g oraha sa 5 minuta.

Sastaviti keks i izrezane orahe u vecu posudu.

Za čokoladnu smjesu: Stavite u šerpu 180g šećera, 50 g kakao i zmešati sve. Dodati 240 ml vode, 150 g maslaca i 50g čokolade i kuhati na srednju temperaturi sa 7-8 minuta.

Ostaviti smesu da se ohladi 10-15 minuta.

Čokoladnu smjesu prelići preko keksa i oraha i pažljivo izmješati.

Dodati 1 dl kokosa u smjesu.

Kalup velicine 24 cm premazati puterom i posuti kokosom.

Smjesu staviti u kalup i dobro izravnati.

Ostaviti u frižider 30 minuta.

Za čokoladni preliv: 150 g čokolade topiti na pari.

Dodati 50g putera, 150g slatkog vrhnja i mješati dok smjesa ne bude glatka.

Preliv prelići preko kolaca.

Ostaviti 2 sata u frižideru.

Savet

Ako vam se ne sviđa kokos možete ga preskožiti.