

Bounty štanglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za prvi sloj:

- **150** gšecera
- **2** dlvode
- **125** gmargarina
- **100** gcrne cokolade
- **1** kašikakakaoa
- **300** gmlevenog keksa

Za drugi sloj:

- **200** mlslatke pavlake
- **150** gbele cokolade
- **125** gmargarina
- **150** gkokosa
- **1** dlvode

Glazura:

- **100** gcokolade
- **100** mlslatke pavlake

Priprema

U posudu staviti kokos i preliti sa 1 dl vrele vode, izmešati i ostaviti da se ohladi i kokos upije vodu. U posudu

staviti 150 g šecera, 2 dl vode, kuvati dok se šecer ne istopi, dodati margarin i cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i umešati mleveni keks i kakao. Nekad je potrebno više keksa zavisi koji koristite. Masu toplu staviti u kalup velicine 20 x 30 cm i izravnjati.

U posudu staviti 200 ml slatke pavlake, 150 gr bele cokolade i 125 gr margarina. Kuvati na tihoj vatri da se cokolada i margarin istopi (paziti da masa ne provri). Ostaviti na hladnom mestu da se dobro ohladi i mikserom umutiti u cvrstu masu pa dodati kokos. Izmešati i staviti na tamni prvi sloj. U posudu staviti 100 gr crne cokolade, 100 ml slatke pavlake. Na tihoj vatri otopiti i preliti kolac.

Savet