

Bounty štanglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za prvi sloj:

- **150 g**šecera
- **2 dl**vode
- **125 g**margarina
- **100 g**crne cokolade
- **1 kašika**kakaoa
- **300 g**mlevenog keksa

Za drugi sloj:

- **200 ml**slatke pavlake
- **150 g**bele cokolade
- **125 g**margarina
- **150 g**kokosa
- **1 dl**vode

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

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

staviti 150 g šećera, 2 dl vode, kuvati dok se šećer ne istopi, dodati margarin i čokoladu 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 čokolade i 125 gr margarina. Kuvati na tihoj vatri da se čokolada i margarin istopi (paziti da masa ne provri). Ostaviti na hladnom mestu da se dobro ohladi i mikserom umutiti u čvrstu masu pa dodati kokos. Izmešati i staviti na tamni prvi sloj. U posudu staviti 100 gr crne čokolade, 100 ml slatke pavlake. Na tihoj vatri otopiti i preliti kolac.

Savet