

okoladna kobasica (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **100 ml**vode
- **120 g**maslaca
- **200 g**crne cokolade
- **200 g**mlevenog keksa
- **100 g**sitno lomljenog keksa
- **50 g**mlevenih oraha
- **80 g**krupno seckanih oraha
- **120 g**brusnica

Priprema

Vodu i šecer stavite da provru, pa dodajte maslac i lomljenu cokoladu. Sklonite sa vatre i mešajte dok se ne istopi.

Odmah dodajte sve ostale sastojke i promešajte.

Ostavite desetak minuta da se smesa malo prohladi, a onda podelite na dva dela.

Svaki deo posebno uvijte u rastegljivu foliju pa oblikujte kobasicu.

Ostavite u frižider da se ohladi i stegne.

Kolac izvadite iz folije, uvaljajte u šećer u prahu, a zatim isecite na željenu parčad. Možete ga praviti i u posnoj varijanti.

Savet