

okoladice (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokolade
- **100 g** margarina
- **50 g** suvog groža
- **50 g** keks roleri
- **50 g** glomljenog četvrtastog keksa
- **50 g** seckanih lešnika
- **50 g** žele bombona
- **50 g** čokoladnih bananica

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

U posudu staviti slatku pavlaku, margarin i cokoladu. Na tihoj vatri otopiti (paziti da ne provri).

Skloniti sa vatre pa dodati sve pripremljene sastojke.

Izlomljen četvrtasti keks, iseckane žele bombone, čokoladne bananice, lešnik, keks rolere i suvo grože.

Sve lepo izmešati i sjediniti.

Spremiti manji pleh, obložiti ga prijanjajućom ili aluminijskom folijom i rasporediti smesu. Lepo poravnati i ostaviti u frižideru da se stegne.

Kada se sve lepo steglo, izvaditi iz pleha.

okoladu istopiti sa uljem pa premazati. Ostaviti da se čokolada malo prosuši, a onda izrezati čokoladice željne veličine.

Savet