

## *Posna lažna ma?arica*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gposne plazme
- **200** gposne cokolade
- **1 dl** soka od pomorandže
- **200** gmargarina
- **100** gšecera u prahu

#### **Glazura:**

- **200** gcokolade za kuvanje
- **2-3** kapiulja
- **50** gmargarina

### **Priprema**

Otopiti cokoladu i margarin na tihoj vatri. Dodati šecer u prahu, sok od pomorandže i lomljenu posnu plazmu. Sve lepo sjediniti i izliti u kalup. Kolac ostaviti da se malo prohladi, a za to vreme pripremiti glazuru.

Otopiti cokoladu i margarin. Zatim dodati ulje da bi glazura dobila sjaj. Pripremljenu glazuru preliti preko prohladenog kolaca. Kolac ostaviti na hladnom mestu da prenoci, a onda seci štanglice. Prijatnoo!!???

## **Savet**

Ako kola? stoji u frižideru morate ga staviti na sobnoj tempetaturi nekoliko minuta pre se?enja da glazura ne bi pucala.