

Kokosov orah (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**voda
- **200 g**šecera
- **150 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **150 g**mlevenog oraha
- **250 g**mlevenog keksa

Ostalo:

- **15**celih smokvi
- **20 celih**mrezgi oraha

Priprema

Smokve preliti vrucom vodom i ostavite ih par minuta da omekšaju. Izvadite iz vode pa stavite na papirni ubrus da se osuše. Svaku smokvu zarezati nožem i napuniti mrezgama oraha, pritisnuti ivice smokvi da se sjedine odnosno uvaljati krug.

Vodom preliti šećer i staviti na laganoj vatri. Pustiti da proključa i otopi šećer a zatim sjediniti sa margarinom koga ste isekli na manje komade i cokoladom koju ste polomili na sitnije kocke. Mešati da se izjednači smesa pa sklomiti sa šporetom i dodati mleven orah i mleven keks. Napraviti glatku smesu, pustiti da se prohladi pa kidati male loptice i napraviti krug oko svake smokve. Veliku smokvu uvaljati u mleven orah, staviti na plato i pustiti da se dobro rashladi i stegne. Svaki kolac seci na 4 jednaka dela. Prijatno !

Savet

U zavisnosti od sastojaka kola može biti i postan i mrsan!