

okoladna piramida



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**soka od narandže
- **200 g**šecera
- **200 g**mlevenog posnog keksa
- **200 g**crne posne cokolade
- **125 g**posnog margarina
- **100 g**pecenog, neslanog, blanširanog kikirikija
- **100 g**žele bombona

Priprema

Sok i šećer staviti u šerpicu da proključa. Kuvati na umerenoj vatri dok se šećer ne otopi. Dodati zatim margarin i cokoladu i mešati dok se ne otopi.

Skloniti sa šporeta pa dodati keks i izmešati da se sjedini. Dodati i kikiriki, ne sitniti ga. Izmešati. Kada se posle par minuta prohladi smesa dodati i naseckane žele bombone i promešati.

Kalup za piramidu obložiti najlonskom kesom ili providnom folijom i izliti smesu. Pokriti i preko smese folijom, ostaviti da se ohladi, pa staviti u frižider da se stegne.

Kada se stegne odvojiti od najlona i seci na željenu debljinu.

Savet

okolada i kikiriki meni uvek dobitna kombinacija :) i kola je zaista preukusan :). sve preporuke da probate, jako se brzo priprema :)