

Toblerone (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**slatke pavlake
- **400 g**cokolade
- **200 g**margarina
- **100 g**suvog groža
- **100 g**kekса rolери
- **100 g**izlomljenog plazma keksа
- **100 g**seckanih oraха ili lešnika
- **100 g**žele bombona
- **100 g**cokoladnih bananica

Glazura:

- **200 g**cokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

U posudu staviti slatkу pavlaku, margarin i cokoladu. Na tihoj vatri otopiti (paziti da ne provri). Skloniti sa vatre pa dodati sve pripremljene sastojke.

Izlomljen keks, iseckane žele bombone, cokoladne bananice, lešnik, ili orahe keks rolere i suvo grože. Spremiti trouglasti kalup, obložiti ga prijanjajucom ili aluminijskom folijom i rasporediti smesu.

Lepo poravnati i ostaviti u frižideru da se stegne. Kada se sve lepo steglo, izvaditi iz kalupa. okoladu istopiti sa uljem pa premazati. Ostaviti da se cokolada malo prosuši, a onda izrezati cokoladice željne velicine.

Savet

Od ove koliine sam dobila 4 komada toblerona, pogodno je za slavlja npr. deji rođendani.