

Toblerone (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **400 g** čokolade
- **200 g** margarina
- **100 g** suvog grožđa
- **100 g** keksa roleri
- **100 g** izlomljenog plazma keksa
- **100 g** seckanih oraha ili lešnika
- **100 g** žele bombona
- **100 g** čokoladnih bananica

Glazura:

- **200 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

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

Izlomljen keks, iseckane žele bombone, čokoladne bananice, lešnik, ili orahe keks rolere i suvo grožđe. Spremiti trouglasti kalup, 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 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.