

Kupe od keksa i cokolade



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**keksa
- **40 g**putera
- **1**vanil šećer
- **100 g**mlečne cololade
- **110 ml**mleka

Za ukrašavanje:

- **po želji, po maloraznih** cokolada ili kremova i sl.

Priprema

Keks (koristila sam i pti ber i plazmu) sipati u jacu kesu za zamrzivac i oklagijom lupajuci po kesi tj. keksu usitnite ga. Ja sam još malo rukama usitnila jer su mi neki parcici bili krupniji. Sipati keks u ciniju. Dodati vanil šećer.

Rastppiti puter pa ga sipati na keks. Rastopiti cokoladu pa i nju sipati na keks. Ja sam koristila mlečnu sa lešnikom pa je bilo i lešnila i kupama, ali ne mora. I nju sam malo oklagijom izlupala (dok je bila u foliji) da se lešnik usitni. Dodati mleko pa prvo viljuškom izmešati, a onda rukama da se sve izjednaci. Po potrebi dodati kaciku dve mleka ako treba jer ne pije svaki keks isto, a masa treba da je glatka.

Uzeti cediljku za limun (koristim staru) pa udubljenje obložiti parčetom providne folije. Uzimati, rukama, po malo mase i sipati u udubljenje i prstima pritiskati da se kalup ravnomerno ispuni.

Rukama pokupiti krajeve folije i izvuci kupu.

Reati ih na tacnu.

Ostaviti ih kratko u frižider da se ohlade skroz.

Ukrasiti ih po želji. Jedan deo prelila sam rastopljenom belom cokoladom i posula sa malo mlečneokolade.

Jedan deo sam prelila sa malo rastopljenim kikiriki kremom, a ukasila belom cokoladom.

Jedan deo sam ostavila bez glazure. Naravno mogu se preliti i rastopljenom crnom cokoladom. Uopšte ovi kolacici se mogu na više načina ukrasiti.

Kalup koji sam koristila promera je oko 4cm, a dobila sam 24 kolacica. Možete koristiti i veci, naravno dobićete manju količinu.

Savet

Ove kupe se vrlo lako i brzo prave a nisu skupe. Stiže vreme slava i raznih slavlja pa su zgodne za te prilike, a i vrlo su ukusne. U receptu nema šeera jer su keks i okolada dovoljno slatki tako da su kolacii taman tj. nisu preslatki.