

## **okoladni kolac (24)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** gizlomlenog keksa
- **80** gmlevenog keksa
- **200** gšecera
- **250** gmargarina
- **250** mlmleka
- **200** gcokolade

### **Priprema**

Pomešati šefer i mleko i staviti na šporet. Kada se šefer istopi, dodati margarin i izlomljenu cokoladu. Ostaviti da provri, skloniti sa šporeta i prelići preko izlomljenog i mlevenog keksa.

Dobro sjediniti i ostaviti da otstoji 5 minuta. Kalup za srneca lea obložiti providnom folijom, pa sipati smesu od keksa. Ostaviti da se stegne.

### **Savet**