

Kockice sa coko instant kuglicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200g**krupnije mlevene plazme
- **50 g**šecera u prahu
- **100 g**mlevenih lešnika
- **100 g**mlevenih instant coko kuglica
- **150ml**vode
- **2 kašike**neskvika
- **100 g**mlecne cokolade

Dekoracija:

- **2 štanglice** bele cokolade
- **1 kašika**ulja

Priprema

U ciniju pomešati krupnije mlevenu plazmu, šecer u prahu, mlevene lešnike i mlevene coko kuglice (ceralije). Kašikom izmešati.

U šerpici sipati vodu, dodati 2 kašike neskvika izlomljenu mlecnu cokoladu. Zagrejati na srednjoj temperaturi i mešati, kad se cokolada istopi skloniti sa ringle.

Smesu od cokolade prohladiti i preliti preko keksa. Izmešati da se sve sjedini.

Manji kalup obložiti providnom folijom. Rasporediti smesu i poravnati. Ostaviti u frižideru da se stegne.

Belu cokoladu otopiti sa uljem i preliti preko kolaca. Vratiti na kratko u frižideru da se cokolada stegne. Seci kolac na kockice i poslužiti. Prijatno!

Savet