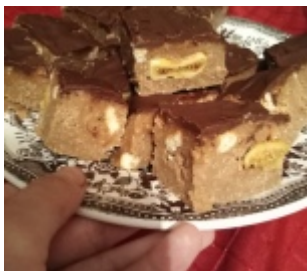


Smokva u kokos kocki



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kokosa
- **300 g** mlevenog posnog keksa
- **50 g** celog posnog keksa
- **200 g** posne čokolade za kuvanje
- **300 g** posnog margarina
- **po potrebi** sok ili voda
- **300 g** suvih smokava

Priprema

Umešati sav kokos i sav keks, ceo keks sasitniti, otopiti čokoladu pa dodati u smesu, dodati šećer po ukusu, rastopiti margarin pa i njega dodati, ujednaćite smesu, ako je potrebno dodati sok ili vodu.

Suve smokve potopiti u mlakoj vodi da malo omeksaju, zatim im odstranite drškice.

Smesu podelite na pola pa rastanjite jednu polovinu na poslužavnik, preko toga reati smokve, a preko njih rastanjite drugi deo smese u koju ste ubacili sitno naseckanih 100 g smokava. Staviti kolac u frižideru oko 2 sata da se stegne. Nakon toga izvaditi kolac i prelijte ga istopljenom 100 g čokoladom. Vratiti u frižider. Prijatno!

Savet

Posno i praktino.