

okoladni grozd



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gratluka
- **1**limun - sok
- **100** gmlevenog keksa
- **100** gmlevenog oraħa
- **300** gcokolade
- **200** gmargarina

Priprema

Ratluk sitno naseckamo dodamo sok od limuna.

Dobro umesimo da se, sjedini i dodamo mleveni keks i oraħe i sa stavimo sa ratlukom da se masa lepo sjedini.

Smesu podelimo na 10 jednakih delova.

Nadravimo valjkove.

Na tihoj vatri otopimo cokoladu sa margarinom.

Kalup obložimo strec folijon (pošto ja nemam kalup pravila od cvrstog kartona).

Sipamo malo cokolade i stavimo jedan valjak od ratluka.

Preko sipamo cokoladu pa stavimo dva valjka jedno do drugog.

Opet sipamo malo cokolade pa redjamo tri valjka, cokolada i na kraju preostala cetri valjka i prelijemo preostalom cokoladom.

Ostavimo na hladno 3-4 sata da se, stegne i i vadimo iz kalupa.

Secemo na na tanke parcice.

Savet

Brzo jednostavno dekorativne i vrlo ukusno.