

## **Rozi kolac sa makom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekore za Roren (roze boje)**
- **200 gšecera**
- **300 gmlevenog maka**
- **150 gmlevenog keksa**
- **2 kesicevanil šecera**
- **300 mlvode**
- **250 gmargarina**
- **150 gcokolade**
- **3 kašikeulja**

### **Priprema**

Staviti u šerpu vodu, šecer i vanil šecer. Mešati da se šecer istopi, a onda ubaciti margarin isecen na sitnije delove. Kada se sve lepo sjedini skloniti sa vatre pa umesati mleveni mak i keks. Sve lepo mešati da se sjedini. Ostaviti oko 3 minuta da se malo prohladi, a onda filovati kore. Zadnju koru ne filovati vec staviti neki teži predmet (npr. ja stavim veliku dasku), ostaviti tako oko sat vremena dok se kore lepo slepe. Onda skloniti dasku prelit i istopljenu cokoladu pa ostaviti u frižideru do sutra.

### **Savet**