

Toblerone (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** posne cokolade za kuvanje
- **200 g**posnog keksa
- **100 g**prženih lešnika
- **2 kašik**meda
- **1 dl**Coca-cola
- **200 g**šecera
- **150 g**margarina

Za glazuru:

- **200 g**posne cokolade za kuvanje
- **4 kašik**eulja

Priprema

Trouglasti kalup za kolace obložite folijom. Otopite cokoladu sa uljem i nanesite je cetkicom na foliju. Sacekajte da se malo stegne, nanesite drugi sloj i tako dok ne potrošite otopljenu cokoladu, od koje cete dobiti glatku glazuru kad prevrnete kalup. U šerpici zagrejte margarin, cokoladu, med, šecer i coca-colu i mešajte dok se sve ne otopi. Dodajte, zatim, keks i lešnike krupno samlevene ili iseckane, sacekajte da se prohladi pa razlijte u kalup po cokoladi. Pokrijte krajevima folije i dobro ohladite. Prevrnite na dasku i secite tobleronu.

Savet