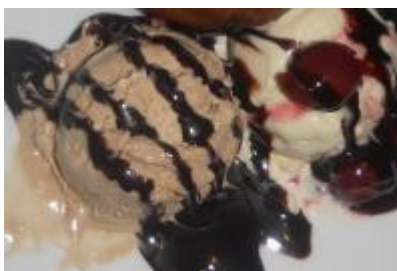


okoladni preliv by Mila



težina: **lako**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**vode
- **200 g**šecera
- **1 vrecica**vanilin šecera
- **prstohvatsoli**
- **40 g**kakaa
- **40 g**cokolade za kuvanje
- **40 g**mlecne cokolade

Priprema

Prokuvati vodu i dodati šecer, vanilin šecer i so. Kuvati sve dok se šecer ne otopi. Zatim postepeno dodavati kakao i kuvati još par minuta, a potom dodati cokoladu. Nastaviti sa kuvanjem još 5 minuta. Skinuti sa šporeta i sacekati dok se malo ohladi. Sipati toplo u bocicu i ostaviti u frižider. Ovako pripremljen cokoladni preliv može dugo da stoji u frižideru, a možete ga služiti uz sladoled, kolace, palacinke i sve što vam padne na pamet. :)

Savet