

Lažni kornflex



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** goraha
- **50** gsusama
- **100** gcokolade
- **50** gmlecne cokolade
- **125** gmargarina
- **5** kašikameda
- **5** ravnih kašikašecera
- **po želji**soka od limuna

Priprema

U odgovarajucu posudu stavite šecer, med i margarin da se otope, pa dodajte seckane orahe i predhodno propržen susam.

Sve kuvajte 3-4 minuta pa dodajte obe vrste cokolade. Neprestano mešajte dok se cokolada ne otopi i kad smesa postane srednje gusta, sud sklonite sa vatre. Po želji dodajte sok od limuna, Mešajte još neko vreme (van vatre) i kada masa postane mlaka kašikom vadite po malo smese i stavljajte u obliku gomilica na tacnu obloženu providnom folijom. Na vrh možete staviti po jezgro oraha.

Ostavite da se dobro ohladi i stegne, pa poslužite.

Savet