oko - keks štangle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**keksa sa cokoladnim punjenjem
- **2**jajeta
- **150 g**šecera
- **50 g**maslaca
- **350 ml**slatke pavlake
- **60 g**brašna
- **300 g**cokolade

Priprema

Izmiksajte jaja i šecer, a zatim dodajte 150 ml slatke pavlaku i otopljen maslac. Sipajte brašno i sve zajedno umutite. Podmažite ciniju i na dno izlomite polovinu keksa.

Preko keksa sipajte pripremljenu smesu, a onda preko izlomite i preostali keks.

Pecite 35 minuta na 180°C. Kolaca izvadite iz rerene i ostavite malo da se prohladi.

okoladu istopite na pari, pa sipajte preostalu slatku pavlaku. Mešajte dok se smese ne ujednaci a onda sipajte preko peceno kolaca.

Ostavite 30 minuta na sobnoj temperaturi, a zatim prebacite u frižider na hlaenje.

Savet