

Kolac sa rižom



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g šecera
- 220 g meda
- 100 g čokolade
- 1 margarin
- 100 g mlevenih oraha
- 50 g susama
- 100 g riže

Za glazuru:

- 3 kašike mleka
- 1 kocka margarina
- 150 g čokolade

Priprema

Otopiti margarin, dodati čokoladu, mlevene orahe i proprženi susam. Na kraju dodati med i sve dobro izjednčiti. Skloniti sa vatre i dodati rižu. Razliti u kalup obložen aluminijskom folijom.

Kada se kolac ohladi, prelići ga glazurom od čokolade.

Glazura: U zavrelo mleko staviti margarin i čokoladu i sve zajedno mešati, dok se svi sastojci dobro ne otope i ne dobije se jednaka masa.

Preliti kolac vrucom masom.