



# Ölz mini marmornati kolački z belo čokolado in cvetovi

Preprost, a izjemno lep dodatek vsaki kavni mizi ali poletnemu bifeju!



## Sestavine

3 kosi Ölz mini marmornatih kolačkov  
100 g bele čokolade ali čokoladne kuverture  
1 čajna žlička kokosovega olja  
liofilizirane jagode  
posušeni užitni cvetovi

Čas priprave  
10 min

## 1. Topljenje čokolade

Belo čokoladno kuverturo grobo nasekljajte in jo skupaj s kokosovim oljem stopite nad vodno kopeljo ali previdno v mikrovalovni pečici.

## 2. Glaziranje kolačkov

Mini marmornate kolačke z ene strani približno do polovice potopite v stopljeno čokolado ali jih s čokolado premažite.

## 3. Okraševanje

Takoj potresite z liofiliziranimi koščki jagod in posušeniimi užitnimi cvetovi. Položite na peki papir in pustite, da se strdijo.

## 4. Hlajenje in postrežba

Kolačke postavite v hladilnik za vsaj 15 minut, da se čokolada popolnoma strdi.