

okoladni trouglovi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblane
- **5 dl** mlijeka
- **500 g** šecera
- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** cokolade za kuhanje
- **4 kašike** gustina

I još::

- **100 g** cokolade za kuhanje
- **6 kašika** ulja
- **malobijele** cokolade

Priprema

Umutiti jaje sa 2 kašike šecera, 2 dl mlijeka i 4 kašike gustina. Ostatak mlijeka i šecera staviti na vatru i kada se ugrije, dodati komadice margarina i što sitnije izlomljenu cokoladu, pa miješati dok se sve ne istopi. Zatim dodati umucenu smjesu i još kratko miješati, dok se ne postigne potrebna gustoča. Fil ostaviti da se ohladi par minuta i još toplim filovati oblane. Pritisnuti necim težim, pa ostaviti par sati u frižideru da se ohladi. Kada se oblanda stegne isjeci trouglove. okoladu za kuhanje i 5 kašika ulja otopiti na pari. Takoe i malo bijele cokolade otopiti sa kašikom ulja. Isjecene trouglove uvaljati u otopljenu cokoladu i ostaviti 5-10 minuta u frižideru. Kada se tamna cokolada stegne, trouglove dekorisati sa malo bijele cokolade.

Savet

Navela sam 20 minuta kao vrijeme pripreme, jer toliko treba za kuhanje i filovanje oblane ne raunaju vrijeme hlaenja, sjeenja trouglova i dekoracije.