

okoladni Krnac-trouglovi



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblade

Za fil:

- 400 gšecera
- 3 dlvode
- 200 gmargarina
- 100 gcrne cokolade
- 500 gposnog mlevenog keksa
- 100 gšarenih pahuljica (ekspandiranog pirinca)

Priprema

Šecer i vodu prokuvati, zatim dodati margarin i cokoladu da se istopi. Skloniti sa vatre, dodati mleveni keks i pahuljice. Sjediniti.

Oblade iseci na listove kolike su stranice kalupa, te ih kratko uviti u vlažnu krpu da omeknu. Trouglast kalup obložiti oblandom, naneti fil i preklopiti s trecim listom oblande. Ostaviti da se stegne u frižideru.

Savet