

Trouglici sa oracinom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** listoblände
- **250** gšecera
- **2**jajeta
- **50** gMenaž cokolade
- **100** gmlevenih oraha
- **50** gseckanih oraha
- **100** gsuvog grož?a
- **150** gmargarina
- **100** gseckanih žele bombona
- **1** šoljicaoracina od pomoran?e

Priprema

Najpre napravite orancin na sledeci nacin: Orancin se pravi od kore limuna ili pomorandže. Koru limuna ili pomorandže iseci na nekoliko delova. Staviti u šerpu, sipati hladnu vodu da ogrezne. Kada prokuva izliti vodu, naliti hladnu i staviti da prokljuca. Tako uraditi 9 puta. Ostaviti da se ocedi i ohladi pa iseci na kockice. Penasto umutiti šecer i jaja. Skuvati na pari i dodati cokoladu da se istopi. Dodati margarin i dobro umutiti. Zatim dodati sve ostale sastojke. Oblandu iseci po dužini na 3 dela velicine kalupa. Obložiti kalup sa dve strane, sipati mesu i prekriti trecim oblandom. Ohla?en kolac seci na trouglice.

Savet

Ukusan kola?.