

okoladni trokut



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 350 g kristal šećera
- 8 kašikavode
- 125 g margarina
- 200 g **Menaž** čokolade
- 150 g mlevenih oraha
- 150 g seckanih oraha
- 250 g žele bombona

Priprema

350 g šećera staviti da se kuva sa 8 kašika vode. To kuvati par minuta dok se šećer potpuno ne rastopi. U to dodati 1/2 margarina i 200 g čokolade. Sve dobro sjediniti i skloniti sa šporeta. Ovoj smesi dodati još 150 g mlevenih oraha, 150 g seckanih oraha i na kraju 250 g seckanih žele bombona. Dobro izmešati. Metalni kalup za trokut obložiti providnom folijom i kašikom polako sipati do vrha kalupa. Odozgo prekriti folijom i staviti u frižider. Sutradan izvaditi trokut iz kalupa i seci na željenu debljinu kolace.

Savet