

okoladni trokuti



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **1 dl**soka od narandže
- **125 g**putera ili margarina
- **200 g**mlevenog keksa
- **200 g**cokolade
- **100 g**oguljenog badema
- **100 g**žele bombona

Priprema

U posudu staviti šećer i sok od narandže, kuvati dok se šećer ne istopi, dodati puter i čokoladu da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mleveni keks, oguljen badem (ne seckati ga). Malo prohladiti pa dodati seckane žele bombone i izmešati.

Masu staviti u metalni kalup za trokute prethodno obložen providnom folijom, kašikom poravnjati, prekriti folijom i ostaviti da se stegne i ohladi. Seci na željenu debljinu.

Savet