

## **Slatki trougao**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125** g suvih smokava
- **125** g suvih šljiva bez koštice
- **125** g suvih urmi
- **125** goraha
- **50** g šecera
- **50** g cokolade

### **Priprema**

Suve smokve, šljive, urme i orahe sitno iseckati. Dodati im šefer i cokoladu i zagrevati na laganoj vatri uz stalno mešanje dok masa ne postane kompaktna. Toplo staviti u napoljen kalup u obliku trougla ili formirati salamu. Ostaviti da se ohladi.

### **Savet**