

okoladni trougao



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** šecera
- **8 kašika** vode
- **25 g** margarina
- **125 g** mlevenih oraha
- **125 g** seckanih oraha
- **100 g** žele bombona
- **50 g** bele cokolade
- **50 g** crne cokolade
- **plus za premazivanje** malo cokolade

Priprema

Šecer, vodu i margarin staviti da se istopi. Kad provri u to sipati mlevene orahe, seckane orahe i seckane žele bombone. Smesu podeliti na dva dela i u jedan deo staviti belu cokoladu, a u drugi crnu cokoladu. U troglasti kalup obložen folijom sipati naizmenicno crnu i belu smesu. Ostaviti da se stegne. Kad se stegne izvaditi iz kalupa. Istopiti malo cokolade pa premazati trougao. Postu rendanom belom cokoladom ili šarenim mrvicama.

Savet