

okoladni trougao



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g šecera
- **8** kašika vode
- **25** gmargarina
- **125** gmlevenih oraha
- **125** gseckanih oraha
- **100** gžele bombona
- **50** gbele cokolade
- **50** gcrne 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 naizmenično 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