Trouglovi sa tropskim vocem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Crna masa:

- **200 g**šecera
- **6 kašika**vode
- **100 g**cokolade
- **50 g**putera
- **120 g**mlevenih oraha

Bela masa:

- **100 g**šecera
- **100 g**ocišcenih mlevenih badema
- **50 g**putera
- **100 g**suvog tropskog voca
- (papaja, mango, ananas)

Priprema

U šerpu sipati šecera vodu i kuvati kao sirpu, dodati cokoladu, malo ukuvati, promešati i ostaviti da se ohladi. U ohladjeno staviti puter i mlevene orahe. Ušpinovati šecer sa malo vode i kada je sirup gust dodati ocišcene i mlevene bademe. Umutiti i ostaviti da se ohladi. U prohladejno dodati puter i seckane žele bombone. Crnu masu razvuci i preko nje razmazati beli fil sa suvim vocem. Staviti u trouglast kalup, formirati trougao. Kolac može da se drži i u zamrzivacu. Izvadite ga 2 sata pre služenja i nasecite.

Savet