

Krem trube



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** margarina
- **100 g** šećera
- **1** jaje
- **1 kašik** kakaoa
- **7 kašika** mlevenih oraha
- **oko 400 g** brašna

Fil:

- **400 g** šlaga
- **5 dl** gazirane vode
- **400 g + 100 g** čokolade

Priprema

Sastojke za testo umutiti i dobro izraditi testo. Razvaljati testo debljine 2 mm, seci kvadrate 6x4 cm, omotati na limene kalupe, staviti u pleh i peci. Pecene trube skinuti sa kalupa ohladiti i puniti filom. Fil: Umutiti 400 g šlaga sa 5 dl gazirane vode, pa dodati 400 g istopljene čokolade. Kada napunimo trubice filom, tada krajeve trubice umocimo u rastopljenu čokoladu.

Savet

U nedostatku limenih kalupa napraviti kalupe sami kao što sam ja. Ovako: Uzeti malo vrši tanji karton (naprimer nekog starog postera), iscrtati pa izrezati pravougaonike veliine 4×6 cm. Svaki pravougaonik dužim delom spojiti u trubicu, dužinom spajanja zalepiti selotejp trakom. Uzeti aluminijumsku foliju i izrezati pravougaonike 10x 4,5 cm i obložiti ovim trubu od kartona. Višak alu folije uvuemo u trubicu od kartona koja je šuplja.