

Keks trouglovi sa žele bombonama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kolac:

- 4 jajeta
- 100 g čokolade za kuvanje
- 200 g šećera
- 250 g margarina
- 500 g mlevenog keksa
- 100 g žele bombona
- 50 g mlevenih oraha
- 50 g suvog grožđa

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca u čvrst sneg, a zatim dodati jedno po jedno žumance i sjediniti. Posebno na tihoj vatri otopiti čokoladu, šećer i margarin. Tome dodati smesu od jaja i sjediniti. Pomeriti sa vatre pa dodati mleveni keks, sitno seckane žele bombone, mlevene orahe i suvo grožđe. Sve lepo sjediniti, pa dok je smesa još vruća, podeliti je na dva dela. Rukama oblikovati dva rolata i ostaviti da se stegnu, a zatim seci trouglove.

Savet

Veoma izdašan i ukusan kola koji se brzo pravi i zbog toga je esto na našoj trpezi.