

oko - rozen trouglovi



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja** korica za rozen tortu
- **200 g** šecera
- **125 g** margarina
- **100 g** mlevenog keksa
- **50 g** čokolade

Za posipanje:

- **50 g** čokolade
- **30 g** mlevenog keksa

Priprema

Ušpinovati šećer sa 1 dl vode, pa skloniti sa šporeta i dodati na listice secen margarin, stalno mešajući da se margarin otopi. Potom dodati kakao, 50 g čokolade i mleveni keks, pa dobro izmešati. Rozen korice preseći na pola po širini (drugu polovinu ostaviti za još jednu sortu kolaca), pa filovati korice toplim filom. Premazati filom i gornju koricu, pa je preliti sa 50 g istopljene čokolade i posuti mlevenim keksom. Ostaviti da se stegne i ohladi, pa seci na trouglove.

Savet