

Beli trouglici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** keksa
- **125 g** margarina
- **1 dl** vode
- **1 šoljica** šećera
- **100 g** bele cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Otopiti šećer sa vodom, dodati margarin i 50 g izlomljene bele cokolade. Na tihoj vatri mešati da se svi sastojci otope. Zatim dodati izlomljen keks i dobro promešati. Trouglasti kalup obložiti alu-folijom pa sipati smesu i lepo poravnati. Ostaviti na hladnom da se lepo stegne. Na tihoj vatri otopiti preostalu cokoladu sa uljem. Izvrnuti kalup i preliti glazurom. Kad se stegne iseci na parcad.

Savet