

## *?okoladni trouglovi*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblande
- **5 dl** mlijeka
- **500 g** šecera
- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** cokolade za kuhanje
- **4 kašike** gustina

#### **I još::**

- **100 g** cokolade za kuhanje
- **6 kašika** ulja
- **malobijele** cokolade

### **Priprema**

Umutiti jaje sa 2 kašike šecera, 2 dl mlijeka i 4 kašike gustina. Ostatak mlijeka i šecera staviti na vatru i kada se ugrije, dodati komadice margarina i što sitnije izlomljenu cokoladu, pa miješati dok se sve ne istopi. Zatim dodati umucenu smjesu i još kratko miješati, dok se ne postigne potrebna gustoca. Fil ostaviti da se ohladi par minuta i još toplim filovati oblande. Pritisnuti necim težim, pa ostaviti par sati u frižideru da se ohladi. Kada se oblada stegne isjeci trouglove. ?okoladu za kuhanje i 5 kašika ulja otopiti na pari. Tako?e i malo bijele cokolade otopiti sa kašikom ulja. Isjecene trouglove uvaljati u otopljenu cokoladu i ostaviti 5-10 minuta u frižideru. Kada se tamna cokolada stegne, trouglove dekorisati sa malo bijele cokolade.

## Savet

Navela sam 20 minuta kao vrijeme pripreme, jer toliko treba za kuhanje i filovanje oblande ne računajući vrijeme hlađenja, sjećenja trouglova i dekoracije.