okoladni Krnac-trouglovi



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**oblande

Za fil:

- **400 g**šecera
- **3 dl**vode
- **200 g**margarina
- **100 g**crne cokolade
- **500 g**posnog mlevenog keksa
- **100 g**šarenih pahuljica (ekspandiranog pirinca)

Priprema

Šecer i vodu prokuvati, zatim dodati margarin i cokoladu da se istopi. Skloniti sa vatre, dodati mleveni keks i pahuljice. Sjediniti.

Oblande iseci na listove kolike su stranice kalupa, te ih kratko uviti u vlažnu krpu da omeknu. Trouglast kalup obložiti oblandom, naneti fil i preklopiti s trecim listom oblande. Ostaviti da se stegne u frižideru.

Savet