

Trouglovi sa cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **100 ml** ulja
- **300 ml** mleka
- 1 jaje
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **3 kašičice** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Za filovanje:

- **100 g** crne čokolade
- **100 g** bele čokolade
- 1 žumance
- **75 g** margarina
- **1 kesica** vanilin šećera

Za premazivanje:

- 1 belance
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Brašno prosejati u neki dublji sud, pa mu dodati jaje, ulje, mleko, so, šećer, vanilin šećer i izmrvljen sveži kvasac (kvasac treba direktno izmrviti u brašnu, a ne stavljati da nadolazi sa mlekom i šećerom na uobicajen nacin). Sve dobro izmešati i umesiti mekše testo (ukoliko je previše retko, dodati još malo brašna). Pokrtiti ga cistom krpom i ostaviti da nadoe i udvostruci zapreminu. Kada je naraslo, istresti ga na radnu površinu, premesiti i oklagijom razvuci u koru debljine par milimetara. Margarin penasto umutiti sa žumancetom i vanilin šećerom, pa time premazati razvucenu koru.

okoladu narendati, pa posuti ravnomerno preko premazanog margarina.

Koru rolata sa obe strane ka sredini, tako da se dobiju dva rolata.

Zatim sredinu preseći nožem, kako bismo rolate odvojili.

Svaki rolat seci na trouglice željene velicine koristeci tanjiric ili tacnu umesto noža (seci u cik-cak kako bismo dobili trouglice).

Slagati ih na pleh obložen pek papirom. Dok se rerna zagreva, ostaviti trouglice da odstoje, kako bi još malo narasli. Belanac razmutiti sa vanilin šećerom, pa premazati trouglice. Peci ih na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Po želji, pecene trouglice posuti šećerom u prahu.

Savet