

Trokuti



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 75 g putera
- 150 g šecera
- 225 g brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašičica praška za pecivo

Za krem:

- 150 g putera
- 150 g šecera
- 2 kašika mleka
- 150 g mlevenih oraha
- 150 g seckanih oraha
- 1 kesica vanilin šecera

Za glazuru:

- 50 g crne čokolade

Priprema

Izmutiti jaja žicom, pa dodati puter, vanilin šecer, šecer i promešati. Dodati brašno pomešano sa kašicom

praška za pecivo i izruciti u masu. Sve dobro promešati, izliti u tepsiju obloženu pek-papirom i ispeci u zagrejanu rernu na 180 C oko 20-30 minuta.

Puter, vanilin šećer, šećer i mleko otopiti na toplu ringlu, pa dodati mlevene i seckane orahe. Sve dobro izmešati i skloniti sa ringle. Preko kore naneti ovaj krem i ostaviti da se stegne. Kad se ohladi i stegne, iseci na trouglove i preko svakog trouglica naneti otopljenu cokoladu vrhom kašice. Ostaviti da se cokolada stegne, pa poslužiti. Prijatno!

Savet