

Medeni trougao



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** medenog srca
- **2 kašike** ekstrakta od ruma
- **2 kašike** džema po izboru
- **300 g** čokolade
- **50 g** kokosa

Priprema

Iseckati medeno srce na kockice, dodati rum i džem po izboru. Lagano promešati. Posebno otopiti čokoladu i dodati prvoj smesi. Promešati lagano i sipati u kalup koji je namazan margarinom i posut kokos. Ako nemate kalup možete providnu foliju namazati margarinom i pospite kokos, izrucite masu i rukom oblikujte željeni oblik. Prijatno!

Savet