

okoladni trokut



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**kristal šecera
- **8 kašikavode**
- **125 g**margarina
- **200 g**Menaž cokolade
- **150 g**mlevenih oraha
- **150 g**seckanih oraha
- **250 g**žele bombona

Priprema

350 g šecera staviti da se kuva sa 8 kašika vode. To kuvati par minuta dok se šecer potpuno ne rastopi. U to dodati 1/2 margarina i 200 g cokolade. Sve dobro sjediniti i skloniti sa šporeta. Ovoj smesi dodati još 150 g mlevenih oraha, 150 g seckanih oraha i na kraju 250 g seckanih želes bombona. Dobro izmešati. Metalni kalup za trokut obložiti providnom folijom i kašikom polako sipati do vrha kalupa. Odozgo prekriti folijom i staviti u frižider. Sutradan izvaditi trokut iz kalupa i seci na željenu debljinu kolace.

Savet