

## ***Trouglici sa rolerima***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5jaja
- 130 gšecera
- 100 gMenaž cokolade
- 150 gmargarina
- 1 kutijacoko roleri
- 1 listoblände

### **Priprema**

Umutiti jaja i šećer i skuvati ih na pari. Dodati izlomljenu Menaž cokoladu i mešati dok se cokolada ne rastopi. U ohla?en fil dodati umućen margarin, pa mikserom sve dobro sjediniti. Špric za ukrašavanje torti napuniti filom i puniti pravougaoni kalup obložen alu-folijom. Preko fila pore?ati coko rolere i postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal. Oblandu iseci na velicinu kalupa, staviti je preko fila, prekriti folijom i odložiti u frižider da se stegne. Pre serviranja kolac iseci na trouglove.

### **Savet**

Probajte-veoma je ukusno.