

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 listoblande**

Priprema

Umutiti jaja i šecer i skuvati ih na pari. Dodati izlomljenu Menaž cokoladu i mešati dok se cokolada ne rastopi. U ohlaen fil dodati umucen margarin, pa mikserom sve dobro sjediniti. Špric za ukrašavanje torti napuniti filom i puniti pravougaoni kalup obložen alu-folijom. Preko fila poreati 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.