

Trobojni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** margarina
- **50 g** šecera u prahu
- **100 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevene plazme
- **100 ml** negaziranog soka
- **50 g** čokolade
- **1 kašičica** ekstrakta od jagode

Za preliv:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1 kašika** ulja

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti margarin i šećer u prahu. Umešati mlevene orahe i mlevenu plazmu, dodati sok i rukom premesiti smesu. Dobijenu smesu podeliti na tri dela-u jedan deo umešati rendanu čokoladu za kuvanje, u drugi deo dodati ekstrakt od jagode, a treći deo ostaje žut. Od svake smese oblikovati valjak (debljine prsta). Na foliju staviti valjak sa čokoladom, a do njega žuti valjak. Čokoladu za kuvanje i ulje otopiti na pari te preliti oba valjka. Na sredinu staviti valjak sa ekstraktom od jagode te i njega preliti čokoladom, (tako da čokolada prelijeva i svi budu prelijeveni čokoladom). Odložiti u frižider kako bi se stegli te ih seci na trouglove i poslužiti.

Savet

Koristiti negazirani sok od pomorandže. Slino je bajaderi. Probajte-neete se pokajati. Prijatno!