

okoladni trokuti



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **1 dl**soka od narandže
- **125 g**putera ili margarina
- **200 gm**levenog keksa
- **200 g**cokolade
- **100 g**oguljenog badema
- **100 g**zele bombona

Priprema

U posudu staviti šecer i sok od narandže, kuvati dok se šecer ne istopi, dodati puter i cokoladu da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mleveni keks, oguljen badem (ne seckati ga). Malo prohladiti pa dodati seckane žele bombone i izmešati.

Masu staviti u metalni kalup za trokute prethodno obložen providnom folijom, kašikom poravnjati, prekriti folijom i ostaviti da se stegne i ohladi. Seci na željenu debljinu.

Savet