

## **Toblerone (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 300 g šecera
- 100 g čokolade
- 250 g margarina
- 300 g mlevenog keksa
- 100 g susama
- po potrebi žele bombone

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi umutiti jaja sa šecerom te ih skuvati na pari, dodati čokoladu za kuvanje i kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare. Osraviti da se malo prohladi pa dodati margarin i umutiti mikserom. Umešati mleveni keks i propržen susam. Trouglasti pleh obložiti prijanjajućom providnom folijom te usuti pola smese...

...preko rasporediti žele bombone.

Prekriti ostatkom smese.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Izručiti na tacnu...

...iseći na trouglove, servirati te poslužiti.

**Savet**