

Posni trouglici (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gposnog mlevenog keksa
- **150** gposnog lomljenog keksa
- **70** gseckanih oraha
- **100** gsuvog grožđa
- **1** pomorandža - sok
- **50** gposnog margarina
- **150** gprah šecera

Glazura:

- **100** gcokolade
- **2-3** kašikeulja

Priprema

Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, zatim dodati mleveni keks, lomljeni keks, seckane orahe, suvo grožđe i sok od pomorandže pa rukama dobro zamesiti smesu. Kalup za trouglice obložiti najlonskom folijom i u njega utisnuti smesu, prekriti folijom i ostaviti da se stegne.

Stegnut kolac izvaditi iz kalupa.

Preliti glazurom i kad se glazura stegne kolac seci na parcice željene debljine.

Savet