Zaljubljeni trougao



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml.**mleka
- **1 kesica**pudinga od cokolade
- **125 g**margarina
- **100 g** cokolade
- **2 kašike**ruma
- **6 kašika**šecera
- **200 g**cetvrtastog keksa

I još:

- **200 ml**cokoladne glazure
- **2 kesice**šlag kreme
- **1 dl**mleka
- **100 g** cokolade

Priprema

Sastaviti puding sa šecerom i 100 ml mleka. Ostatak mleka staviti da provri, pa u tankom mlazu sipati razmucen puding. U vreo puding dodati cokoladu i magarin i sve sjediniti ....dodati i rum. Ohladiti fil. Poreati keks...

...preko keksa namazati sa cetiri kašike fila....

...staviti zatim drugi red keksa, ali ne po sredini, na sredinu staviti dve banane...

...preko banana i keksa staviti ostatak fila...

Podici jednu stranu keksa sa celofanom praveci trougao, pa zatim i drugu stranu keksa podici .....sada imamo trougao banana ostaje unutra.

Ceo trougao premazati sa istopljenom cokoladnom glazurom, a preko glazure nalepiti istopljenu na pucketavoj kesi cokoladu. Dekorisati po želji.

Uživati i u izgledu i naravno ukusu....

Savet