

Trouglici sa brusnicom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašikameda**
- **5 kašikašecera**
- **250 gmargarina**
- **200 gbele cokolade**
- **200 gmlevenog keksa**
- **100 gbrusnice**
- **50 gsuvog grož?a**

Za glazuru:

- **100 gcokolade**
- **4 kašikaulja**
- **10 gšecerne perle**

Priprema

U posudu staviti med, šecer i margarin. Na tihoj vatri zagrevati dok se ne otopi. Kad se otopi da vri 2-3 minuta. Dodati i cokoladu da se i ona otopi. Skinuti sa ringle pa dodati mleven keks, brusnicu i suvo grož?e. Sve lepo slediniti i sipati u pleh okvirno 20x25. Pustiti da se ohladi pa napraviti glazuru.

Otopiti na pari cokoladu sa uljem pa preliteri ceo kolac. Posuti šecernim perlama. Ohladiti. Po želji možete seci trouglice ili štanglice. Izbor je vaš! Prijatno!

Savet