

## ***Kapucino trouglici***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**šecera
- **50 ml**vode
- **70 g**margarina
- **2 kašike**kapucina
- **150 g**mlevenog keksa
- **50 g**cokolade za kuvanje
- Za glazuru:
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**ulja

### **Priprema**

U šerpu staviti šećer, vodu i margarin te otopiti na laganoj vatri.

U dublju posudu staviti keks, preliti vrućom smesom (od margarina, šećera i vode), izmešati...

...te smesu podeliti na dva dela-u jedan deo dodati kapucino, a u drugi 50 g cokolade za kuvanje (ne treba dodatno otapati cokoladu pošto je smesa vruća).

Obe smese izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Trouglicu kalup obložiti providnom prijanjajućom folijom i naneti deo sa cokoladom...

...te preko njega rasporediti deo sa kapucinom. Ostaviti u frižider da se stegne.

Izruciti na tacnu.

U šerpicu staviti cokoladu za kuvanje, dodati ulje i otopiti na pari. Dobijenom glazurom prelići kolac. Ostaviti da se glazura stegne.

Kolac seci na trouglice, servirati te poslužiti.

**Savet**