

Crni i beli trouglovi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4žumanca
- 8 kašikašecera
- 250 gputera
- 100 gmlevenog keksa
- 100 gseckanih oraha ili pecenog lešnika
- 4 štanglecokolade (po dve crne i bele)

Priprema

Žumanca i šećer umutiti pa kuvati na pari.

Kad je skoro gotovo dodati puter pa i dalje mešati.

Kad je masa zgusnuta (petnaestak minuta) skinuti je sa vatre i umešati keks i orahe.

Masu podeliti na dva dela pa u jedan dodati belu cokoladu, a u drugi crnu cokoladu. Možete dodati i štanglu više cokolade ne smeta.

Trougao kalup obložiti folijom pa sipati masu sa belom cokoladom.

Drugi deo u drugi kalup. Ako nemate dva ista kalupa mozete (kao sto sam ja uradila) masu sa drugom cokoladom ostaviti dq se prohladi. Toplu masu sipati na parce alu folije pa rukama masu oblikovati u trougao

oblik. Umotati u foliju pa jos rukama ravnati stranice. Oba kalupa ostaviti u frizider da se ohlade i stegnu.

Ohladjen kolac seci na trouglove zeljene debljine i sluziti.

Savet

Ovi trouglovi se jednostavno i brzo prave i veoma su ukusni i izdasni.