

okoladni trouglovi



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g cokolade
- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 100 g žele bombona
- 100 g lešnika
- 100 g oraha
- 200 g mlevenog keksa
- 250 g margarina
- 100 g cokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Lesnik, orahe, cokoladu i žele bombone iseckati. Izmutiti jaja i šecer mikserom, da pobeli. Onda preruciti u šerpu, dodati margarin isecen na kocke i na tihoj vatri sve lepo kuvati, dok se ne istopi. Mešati povremeno da ne zagori. Kad se sve lepo istopi i sjedini skloniti sa vatre.

Dodati prvo mleveni keks i seckanu cokoladu. Sve lepo izmešati. Na kraju dodati iseckane žele bombone, orahe i lešnike. Sve pomešati.

U trouglasti kalup staviti prozirnu foliju pa napuniti smesom. Ja sam napunila cetiri kalupa. Ko nema može da rasporedi smesu u neki drugi kalup.

Ostaviti da se ohladi, a posle staviti u frižider. Kada se dobro stegne izvaditi iz kalupa. okoladu istopiti sa uljem pa preliti preko trouglova.

Savet