

Trouglici sa oreo keksom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** slatke pavlake
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 kašike** šecera u prahu
- **100 g** mlevenog oreo keksa
- **100 g** mlevenih lešnik napolitanke
- **100 g** mlevenog keksa
- **50 g** lomljenog keksa
- Za glazuru:
- **100 g** cokolade za kvanje
- **2 kašike** ulje

Priprema

Mikserom umutiti slatku pavlaku, dodati vanilin šecer, šecer u prahu i dobro izmiksati. U odgovarajućoj posudi sjediniti mleveni oreo keks, mlevene lešnik napolitanke, mleveni keks i lomljeni keks.

U posudu sa umućenom slatkom pavlakom dodati sastojke iz druge posude (mleveni oreo keks, mlevene lešnik napolitanke, mleveni i lomljeni keks). Sve izneštati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Trougli kalup prekriti prijanjajućom providnom folijom i ravnomerno rasporediti pripremljenu smesu. Prekriti alu-folijom i ostaviti u frižider da se stegne.

Izruciti na tacnu. U šerpicu staviti cokoladu za kvanje, dodati ulje, otopiti na pari te preliti kolac. Ostaviti da se

glazura ohladi i stegne.

Seci na trouglice željene debljine, servirati te poslužiti.

Savet

Ovaj recept sam sama osmislila i mogu vam reći da je kolač predivan, očas je nestao. Pošto imamo ćerkicu i, dete kao i svako dete, otvori keks pa ne pojede sve već poseže za drugim slatkišima, rešila sam da utrošim neke napolitanke, oreo i običan keks i tako je nastala ova poslastica.