

# **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 gm**levenog oreo keksa
- **100 gm**levenih lešnik napolitanki
- **100 gm**levenog keksa
- **50** glomljenog keksa
- Za glazuru:
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **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 umucenom slatkom pavlakom dodati sastojke iz druge posude (mleveni oreo keks, mlevene lešnik napolitanke, mleveni i lomljeni keks). Sve iznešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Trougli kalup prekriti prianjajucom 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 kuvanje, 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 osmisnila i mogu vam rei da je kola predivan, oas je nestao. Pošto imamo erkicu i, dete kao i svako dete, otvori keks pa ne pojede sve ve poseže za drugim slatkišima, rešila sam da utrošim naete napolitanke, oreo i obian keks i tako je nastala ova poslastica.