

Trougao sa kandiranim vocem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** kašikameda
- **5** kašika šecera
- **250** gmargarina
- **200** gcokolade
- **200** gmlevenog keksa
- **100** gkandirani pomelo
- **50** gseckani kikiriki

Priprema

U posudu staviti med i šefer i kuvati 2-3 minuta. Postepeno dodati kocke margarina, mešati dok se ne sjedine sastojci. Umešati izlomljenu cokoladu i pustiti da se ujednaci. Skinuti sa šporeta, dodati mleveni keks, pomelo i seckani kikiriki. Sjediniti sastojke, pa izliti u kalup i dobro rashladiti. Seci trouglove i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet

Umesto pomela možete koristiti drugo kandirano voe.