

Crno beli trougao



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je :

- **200 gr** crne cokolade
- **6 kašika** ulja
- **2 kašike** meda
- **50 gr** iseckan lešnik

Potrebno za beli deo :

- **200 gr** bele cokolade
- **6 kašika** ulja
- **1 kašika** meda
- **100 gr** seckane brusnice

Priprema

Na pari otopiti crnu cokoladu sa uljem i medom. Kad se napravi homogena smesa dodati iseckan lešnik. Skloniti sa ringle pa pustiti da se prohladi.

Otopiti belu cokoladu sa uljem i medom. Kad se napravi homogena smesa skloniti sa ringle pa umešati seckanu brusnicu.

U kalup koga ste obložili celofanom isipati crnu cokoladu, poravnati špatulom pa naliti belom cokoladom.

Ostaviti u frižider na hlaenje i sutradan seci trouglove po želji.Prijatno !

Savet