

Trouglici sa ekspandiranim pirincem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **250** g šecera
- **2** kesice vanilin řecera
- **200** gmargarina
- **100** g cokolade za kuvanje
- **2** kašikemed
- **150** g keksa
- **100** g badema
- **70** gekspandiranog pirinca (u boji)

Priprema

Za smesu: Mikserom umutiti jaja sa šecerom i vanilin řecerom te ih skuvati na pari. Dodati margarin, cokoladu za kuvanje i mešati dok se ne otope i dok smesa ne dobije potrebnu gustinu. Umešati med i kratko ukuvati. Skloniti sa vatre, umešati mleveni keks, mleveni badem, ekspandiran pirinac i izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Trouglasti kalup obložiti providnom prianjajucom folijom, usuti pripremljenu smesu i ravnomerno je rasporediti po celom kalupu. Ostatak smese rasporediti na tacnu. Ostaviti da se ohladi.

Kolac izruciti na tacnu.

Seci na trouglice željene debljine, servirati i poslužiti.

Savet

Ukoliko imate dva trouglasta kalupa, smesu rasporedite u oba. Taman toliko smese i ima, zavisno koliko je veliki kalup. Imam samo jedan kalup, tako da sam ostatak smese rasporedila na tacnu. Trouglii, kocke, pravougaonici-oblik je nevažan, bitno je da je ova poslastica fantastinog ukusa. Probajte, prijatno!