

## *Trouglici sa ekspaniranim pirincem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 200 g margarina
- 100 g čokolade za kuvanje
- 2 kašike meda
- 150 g keksa
- 100 g badema
- 70 g ekspaniranog pirinca (u boji)

### **Priprema**

Za smesu: Mikserom umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom te ih skuvati na pari. Dodati margarin, čokoladu 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, ekspaniran pirinac i izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Trouglasti kalup obložiti providnom prijanjajućom 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!