

## ***?okoladne piramide***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g mlevenog plazma keksa
- 360 g kristal šecera
- 200 g margarina
- 4 kašike kakaoa
- 12-13 kašika mleka
- 2 vanilin šecera

#### **Za fil:**

- 4 žumanca
- 2 jajeta
- 12 kašika kristal šecera
- 4-6 štangli cokolade (ili kakao)
- 2 kašike brašna
- 2 kašike mleka
- 200 g margarina
- 1 šaka prženih, mlevenih lešnika

### **Priprema**

Testo: Izgnjeciti 200 g margarina, pa u to dodavati redom 360 g kristal šecera, 400 g mlevenog plazma keksa, 4 kašike kakaoa, 2 vanilin šecera i na kraju 12-13 kašika mleka.

Sve to sjediniti rukom i praviti loptice velicine oraha, zatim ih uvaljati u kristal šecer i oblikovati. Puniti ih filom, a odozgo staviti poklopac, napravljen od testa.

Okrenuti cetku i izvaditi gotovu piramidu.

Fil: 4 žumanca, 2 cela jaja, 12 kašika šećera, 4-6 štangli čokolade (ili kakao), 2 kašike brašna i 2 kašike mleka sjediniti i kuvati na vatri dok ne bude gusto.

Kada je gotovo skinuti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

U ohlaženu smesu dodati 200 g margarina i šaku prženih mlevenih lešnika.

Fil treba da bude svetliji od testa.