

Bele toblerone sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gšecera u prahu
- 1jaje
- **150** gmargarina
- **150** gbele cokolade
- **100** gsuvog groža
- **100** gsvih smokvi
- **100** gsvih urmi
- **100** gmleka u prahu

Priprema

Izmutiti mikserom jaja i šecer penasto i staviti na tihu vatru da se zagreje uz konstantno mešanje. Kada se šecer rastopi dodati margarin i cokoladu i rastopiti. Skloniti sa vatre i dodati mleko u prahu i umutiti. Nakon toga ubaciti svo voce iseckano na sitne komadice, razmešati varjacom i razliti u modlu trougla.

Savet

Suvo voe iseckati pre pripremanja kolaa i posuti ga sa malo brašna da se ne bi slepilo. U modlu staviti celofan ili najlon da se kola ne bi zlepio.