

Susam trouglovi



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 150 g prah šećera
- 2 kašike kakaa
- 2 kašike meda
- 100 g margarina
- 100 g mlevenog keksa
- 100 g mlevenih oraha
- 200 g susama

Priprema

Prvo ispržiti susam da dobije lepu žutu boju. Jaja izmutiti sa šećerom, pa ih skuvati na pari. Kad se prohlade, dodati im kakao, med, margarin, keks, orahe i propržen susam, pa sve sjediniti. Modlu u obliku trougla obložiti sa providnom folijom, pa izliti smesu i oblikovati. Ostaviti da se stegne, pa iseci na parcad.

Savet

Ko nema trouglasti kalup, od ove smese može formirati i 2 salame.