

Trouglici sa brusnicom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** kašikameda
- **5** kašika šecera
- **250** g margarina
- **200** g bele cokolade
- **200** g mlevenog keksa
- **100** g brusnice
- **50** g suvog groža

Za glazuru:

- **100** g cokolade
- **4** kašikaulja
- **10** g šecerne perle

Priprema

U posudu staviti med, šefer i margarin. Na tihoj vatri zagrevati dok se ne otopi. Kad se otopi da vri 2-3 minuta. Dodati i cokoladu da se i ona otopi. Skinuti sa ringle pa dodati mleven keks, brusnicu i suvo grožje. Sve lepo slediniti i sipati u pleh okvirno 20x25. Pustiti da se ohladi pa napraviti glazuru.

Otopiti na pari cokoladu sa uljem pa preliti ceo kolac. Posuti šecernim perlama. Ohladiti. Po želji možete seći trouglice ili štanglice. Izbor je vaš! Prijatno!

Savet