

Chocolate Truffles Trokuti?i by Lâri King :)

Prije nekih tjedan dana na svojoj [Facebook stranici](#) objavila sam recept za Chocolate truffles trokute koje je moja vjerna pratiteljica Lâri King isprobala i potvrdila da su fantasti?ni! Ja vam donosim prijevod recepta a slike su by Lâri :) Original recepta je na blogu [Sugar for the brain](#) pa ga pogledajte :))

Several weeks ago I posted a recipe for Chocolate truffles triangles on my [Facebook page](#) and my dear friend and follower Lâri King tried it out and approved that they are fantastic! I'm bringing the translation in Croatian and Lâri the pictures! The original recipe is by [Sugar for the brain](#) !! :) Check it out!



Sastojci :

76 g margarina (rastopljenog)

300 g ?okoladni kekse (Oreo, Motto)

30 g še?era

240 ml slatkog vrhnja

200 g ?okolade

15-20 ml kave (kuhane)

Bademi za posipavanje

malo ?okolade za prelijevanje trokuti?a po želji :)

Zagrijati pe?nicu na 170 stupnjeva. Premazati kalup od 20 cm sa malo margarina i staviti u njega papir za pe?enje skooz do ruba.

Povezati samljevene kekse i še?er, dodati rastopljeni margarin i utisnuti u kalup. Pe?i osam minuta i ostaviti da se ohladi.

Zagrijati slatko vrhnje do to?ke vrenja i dodati ?okoladu. Miksati dok se ?okolada ne rastopi i dodati kavu. Preliti preko baze od kekse na to posipati bademe i ostaviti u hladnjaku dok se ne u?vrsti. Na kraju po želji ukrasiti ?okoladom! :)

Lârina slika je gore, a ovo je original slika :)



<http://sugarforthebrain.blogspot.com/2011/10/chocolate-truffle-triangles.html>

Hvala Lâri na isprobavanju :) nadam se ?emo ?eš?e vi?ati tvoje isprobane recepte na blogu :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>

