

Trouglovi sa lješnjacima i bademima



Izrada:

Prvo pripremiti grilijaš...Šećer otopiti u odgovarajućoj šerpi na laganoj vatri dok ne dobije finu karamel boju (paziti da ne izgori). U otopljen šećer dodati oljuštene lješnjake, promiješati i pažljivo i brzo prebaciti na pek papir u tanjem sloju pa ostaviti da se ohladi. Zatim izlomiti na manje komade i samljeti u sjecku ali tako da ostane i malo krupnijih komadića.

Maslac otopiti sa čokoladom za kuhanje i prohladiti.

U mljeveni keks dodati pripremljeni grilijaš, dodati rukom izmrvljene listiće badema, smjesu maslaca i čokolade, aromu vanilije i sok od narandže. Zamijesiti jednoličnu smjesu rukama dok se svi sastojci ne povežu.

Pripremiti i „trouglasti“ kalup, dužine 37cm i visine 5.5cm. Unutrašnjost kalupa obložiti prozirnrom folijom.

Tako pripremljen kalup napuniti smjesom, utisnuti ravnomjerno i poravnati. Ostaviti na hlađenje nekoliko časova u frižider.

Od ostatka smjese formirati pomoću prozirne folije valjak u upakovati kao „bombon“. Ostaviti na hlađenje.

Ohlađen kolač osloboditi od prozirne folije i preliteri glazurom od čokolade i ulja, te posipati sjeckanim pečenim lješnjacima. Kad se glazura stegne rezati na trouglove i poslužiti.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

- 250 g mljevenog keksa
- 200 g šećera
- 100 g pečenog lješnjaka
- 50 g Dr. Oetker listića badema
- 150 g maslaca
- 100 g čokolade za kuhanje
- 1/2 bočice Dr. Oetker Vanilla arome
- 1 dl soka od narandže

Glazura:

- 70 g čokolade za kuhanje
- 1 kašika ulja

Još potrebno:

- sjeckani pečeni lješnjaci