

Smokva štangle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za 1. sloj:

- **1 list**vecih oblandi
- **350 g**šecera
- **1 dl**vode
- **400 g**mlevenih suvih smokava
- **1/3 (od 250 g)**margarina
- **po potrebi**mleveni keks

Za sloj 2.

- **250 g**šecera
- **1 dl**vode
- **2/3 (od 250 g)**margarina
- **300 g**mlevenih oraha

Preliv:

- **150 g**bele cokolade
- **6 kašika**ulja

Priprema

1. sloj: Šecer, vodu, margarin i mlevene smokve skupa prokuvati 5 minut. Skinuti sa vatre i dodati mlevena keksa da gustina smese bude kao kuvana palenta. Toplu smesu staviti na list oblande. 2.sloj: Šecer i vodu

istopiti dodati 2/3 margarina da se istopi, skinuti sa vatre dodati 300 g mlevenih oraha, sve dobro izmešati. Toplu smesu staviti preko 1. sloja. Istopiti cokoladu sa uljem i preliti kolac.

Savet

Glazuru po želji možemo staviti od bele i crne okolade. Ja uglavnom na pola kolaa stavim glazuru od crne okolade a na drugu polovinu glazuru od bele okolade, pa izgleda kao da imamo dva razliita kolaa.