

Smokva štangle (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Sloj 1:

- **200 g** smokava
- **150 g** šecera
- **1/2 dl** vode
- **100 g** margarina
- **600-700 g** mlevena keksa
- **1 list** vece oblande

Sloj 2:

- **250 g** šecera
- **1/2 dl** vode
- **150 g** margarina
- **250 g** mlevenih oraha
- **250 g** mlevena keksa

Glazura:

- **300 g** šecera u prahu
- **1 kašika** limunova soka
- **5 kašika** vruće vode
- **2-3 kapi** crvene boje za kolace

Priprema

Prokuvati mlevene smokve, šećer, vodu i margarin. Prokuvati toliko da se šećer istopi, skinuti sa vatre i dodati mleveni keks toliko da masa bude gusta kao kad kuvamo palentu. Toplu masu staviti na list oblande. Sloj 2: Istopiti 250 g šećera sa 1/2 dl vode, dodati 150 g margarina da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mleveni keks i mlevene orahe. Toplu smesu staviti preko prvog sloja. Glazura: U posudu staviti šećer u prahu i limunov sok pa muteci varjacom dodati vrelu vodu i kapi crvene boje. Masu odmah staviti na kolac i poravnati vlažnim nožem.

Savet