oko oranž štangle



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **100 ml**vode
- **2**pomorandže
- **200 g**margarina
- **100 g**mleka u prahu
- **100 g**kakaa
- **250 g**mlevene plazme
- **100 g**cokolade

Premazivanje:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**soka od pomorandže
- **1**kesica šlaga
- sok od pomorandže

Priprema

Šecer, vanilin šecer i vodu, zagrejati na laganoj vatri. Dodati 2 kašike narendane kore od narandže i kuvati dok se šecer neotopi. Skinuti sa vatre i umesati margarin. Mleko u prahu pomesati sa kakaom i mlevenom plazmom. Mikserom umutiti da se masa sjedini sa smesom od šecera i margarina. Na kraju dodati otopljenu cokoladu. Sve lepo sjediniti. Masu izliti u sud obložen papirom. Ja sam izlila u vatrostalnu ciniju.

Isceditи pomorandžu. Glazura: okoladu otopiti na tihoj vatri sa 3 kašike soka od narandže i 3 kašike ulja. Mešati dok se ne sjedini.

Umutiti šlag po uputstvu sa kesice, ali umesto mleka ili vode, staviti isceeni sok od narandže.

Na prohladjeni kolac izliti mlaku cokoladu. Ostaviti da se dobro stegne. Iseci na štanglice i njih ukrasiti šlagom!

Savet