Oranz korice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** rozen kore
- **400 g**šecera
- **3 dl**vode
- **1**margarin
- **200 g**cokolade
- **200 g**mlevenog keksa
- **200 g**mlevenih oraha
- **2**pomorandže

Priprema

Prokuvati šecer i vodu pa dodati margarin i 100 g cokolade. Ohladiti fil. Narandže narendati (cele na samo koru). U ohlaen fil dodati keks, orahe i narandže. Ovim filom filovati kore i pritisnuti necim teškim kako bi se kolac zalepio. Sutradan otopiti 100 g cokolade i preliti preko poslednje kore.

Savet