

## Posne štangle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme priprave: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2** listaoblade

#### Fil:

- **250** gšecera
- **250** gbrusnice suve
- **100** gsuvog grož?a
- **100** gmljevenih oraha
- **150** gcokolade za kvanje

#### I još:

- **100** gdžema od smokvi

### Priprema

Šecer i vodu (100 ml) ušpinovati pa dodati sve ostale sirovine i dobro sjediniti. Jedan list oblade premazati sa džemom i preko staviti fil pa ponovo oblada. Ohladiti i sjeci na štanglice.

### Savet

U originlnom receptu idu suve smokve, a ja sam koristila brusnicu.