

Posne štangle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **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.