

# **Štangle sa suvim šljivama i kokosom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 listavece oblane**

### **Tamni deo:**

- **600 g**suvih šljiva
- **1 dl**vode
- **125 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **100 g**mlevena keksa

### **Svetli deo:**

- **200 g**šecera
- **2 dl**vode
- **125 g**margarina
- **250 g**kokosa

### **Glazura:**

- **100 g**cokolade
- **4 kašikeulja**

## **Priprema**

Samleti ili sitno iseckati 600 g suvih šljiva, dodati 1 dl vode, 125 g margarina i prokuvati na vatri da se lepo sjedini pa dodati 100 g cokolade da se istopi i oko 100 g mlevena keksa (zavisi koliko su suve šljive, možda i manje keksa). Ovu masu rasporediti na 1/2 lista manje oblane. Beli deo: Istopiti na vatri 200 g šćecera i 2 dl vode, dodati 125 g margarina da se istopi i na kraju dodati 250 g kokosa (kokos treba da je sitno mleven, štanglice se bolje sekut ako nije sitan malo ga samleti u elektricnoj seckalici). Beli sloj staviti na crni sloj. Preko staviti glazuru od istopljene 100 g cokolade sa 4 kašike ulja.

## **Savet**