

Štangle sa suvim šljivama i kokosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2** listavece oblande

Tamni deo:

- **600** gsuvih šljiva
- **1** dlvode
- **125** gmargarina
- **100** gcokolade
- **100** gmlevena keksa

Svetli deo:

- **200** gšecera
- **2** dlvode
- **125** gmargarina
- **250** gkokosa

Glazura:

- **100** gcokolade
- **4** kašikeulja

Priprema

Samleti ili sitno iseckati 600 g suvih šljiva, dodati 1 dcl vode, 125 g margarina i prokuvati na vatri da se lepo sjedini pa dodati 100 g čokolade 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 oblande. Beli deo: Istopiti na vatri 200 g šećera 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 seku ako nije sitan malo ga samleti u električnoj seckalici). Beli sloj staviti na crni sloj. Preko staviti glazuru od istopljene 100 g čokolade sa 4 kašike ulja.

Savet