

oko oranž štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** korica za rozen tortu
- **400 g** šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevene posne plazme
- **150 g** čokolade
- **250 g** margarina
- **2** pomorandže, zaleene i narendane
- **100 ml** vode

Za glazuru:

- **200 g** čokolade
- **30 ml** ulja

Priprema

Voda i šećer da se malo prokuvaju, dodati margarin i čokoladu. U vruću masu dodati orah i plazmu, kao i narendane narandže koje su predhodno zaleene. Ovim kremom filovati korice i blago pritisnuti da se ohladi i formira "ploča".

čokoladu i ulje blago otopiti na pari. Pomeriti desetak sekundi van pare, da se prohladi, pa prelići kolac. Kada se čokolada stegne, seci u štanglice.

Savet

Odlian je kao jedan u nizu izbora za kolaž "sitnih kolaa"