

Rozen štangle sa makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen korica
- **400 g**mlevenog maka
- **400 ml**mleka
- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 kašike** džema od kajsija

Za fondan:

- **250 g**prah šecera
- **1 kašika** brašna
- **4 kašike**vrele vode
- **2 kašike** ulja
- **po želji**boja za kolace

Priprema

Šecer i mleko staviti da provri, dodati mak izmaknuti sa vatre i dodati margarin, mešati dok se ne otopi. Kada se fil prohladi, dodati vanile i džem od kajsija.

Filovati korice prohlanim filom. Na zadnjoj kori ne mazati fil, prekriti je najlonom i staviti neku težu tepsiju da prenoci kako bi se korice zalepile.

Sve navedene sastojke za fondan izmešati dodati rože boju i odmah preliti preko rozen torte.

Savet