

oko ornaž štangle



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **5**jaja
- **80** gsmedjeg šecera
- **200** gmaslaca
- **100** goraha
- **150 g**Menaž cokolade
- **5** kašikabrašna
- **1**pomorandža - sok
- **1**pomorandža - izrendana korica
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **4** dlslatke pavlake
- **250 g**Menaž cokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i dodati **Menaž cokoladu** koju smo prethodno otopljeni sa puterom.

Kada se sjedini ova masa u nju dodati preostale sastojke za testo i mešati dok se ne dobije kremasta smesa.

Peci na temperature od 180 stepeni. Testo je gotovo kada ga ubodete cackalicom, a na njoj ne ostaje smesa.

Kada se testo ohladi, prelite ga otopljenom **Menaž cokoladom** pomešanom sa slatkom pavlakom.

Savet

Dekorisati po želji orahom, kolutom pomorandže...