

Štangle sa pomorandžom i glazurom od Menaž cokolade



težina: **lako**

za: **40** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za koru (x 2)

- 1 jaje
- 9 kašikašecera
- 9 kašikaulja
- 9 kašikamleka
- 9 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera

I još:

- 1 šoljicašecera
- 1 šoljavode
- 1 tegladžema od kajsija
- 1zamrznuta izrendana pomorandža

Za glazuru:

- **100 g Menaž čokolade**
- **4 kašike mleka**
- **1 kašičica margarina**

Priprema

Umutiti jaje sa šećerom i vanilin šećerom da pobeli. Dodavati postepeno ulje i mleko sve vreme muteći mikserom manjom brzinom. Na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Testo izliti u plitki pleh obložen papirom za pečenje i peći jedno 5 minuta na 180 C stepeni. Pazite da vam se kora ne prepece. Napraviti još jednu ovakvu koru.

Koru ukrojite i ostavite sa strane.

Drugu koru i krajeve koji su otpali od prve kore usitniti ne previše.

Posebno prokuvajte vodu sa šećerom i dodajte pola tegle džema. U ovu smesu ubacite i rendanu pomorandžu. Sve lagano sjedinite.

Koru namažite džemom pa nanesite smesu od druge kore, džema i pomorandže. Vlažnim rukama smesu utapkajte i poravnajte sa korom. Ponovo sve premazati džemom.

Glazuru napraviti od Menaž čokolade, mleka i putera tako što sve otopite i sjedinite u glatku smesu. Ovim preliti kolac i ostaviti da se ohladi i stegne.

Seci na štangle i poslužiti. Prijatno!

Savet

Količinu materijala za koru treba duplirati jer vam trebaju dve kore. Možete da umutite odjednom sve sastojke za 2 kore pa da ispeete posebno koru po koru ili jednu veliku koju možete da preseete na 2 dela.