

Jaffa štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **20** min

Sastojci

Za štanglice:

- **200 g** mlevenog keksa
- **200 g** mlevenih lešnik napolitanki
- **100 g** mlevenih oraha
- **350 g** seckanog jafa keksa
- **3 kašike** šećera
- **2 dl** mleka
- **130 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje

Za glazuru:

- **150 g** bele čokolade
- **150 g** čokolade za kuvanje
- **6 kašika** ulja

Priprema

Mleko staviti sa šećerom i iseckanim margarinom na laganu vatru da se šećer i margarin otope. U vangli sjediniti mleveni keks, napolitanke, orahe i jafu pa preliteri otupljenom smesom i sve dobro izmešati da se sastojci povežu. okoladu otupiti na pari, dodati u smesu i sve dobro sjediniti.

Smesu utisnuti u pleh obložen folijom i ostaviti da se stegne.

Stegnut kolac izruciti na tacnu i ukloniti foliju. Belu cokoladu otupiti na pari sa 3 kašike ulja, naneti na stegnut kolac i ostaviti da se glazura stegne. Takoe i cokoladu za kuvanje otupiti sa 3 kašike ulja, pa je naneti preko stegnute bele glazure. Ostaviti da se i crna glazura stegne pa kolac seci na štnaglice željene velicine.

Savet