Štangle sa narandžom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**voda
- **400 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**mlevenog keksa
- **150 g**cokolade
- **2**narandže
- **1 pakovanje**rozen kora

Za glazuru:

- **150 g**cokolade
- **4 kašika**ulja

Priprema

Narandže oprati, s jedne skinuti koru i stavite u zamrzivac da se zalede da bi se lakše rendale. U odgovarajucoj posudi stavite šecer i vodu. Kad provri da vri 3 minuta. Skloniti sa ringle pa dodati margarin i cokoladu. Mešati varjacom dok se ne sjadine sastojci i nastane kompaktna smesa. Zatim dodati rendane narandže, keks i orahe. Pustiti da se fil prohladi i mlakim filom mazati rozen korice. Zadnja kora se ne maže. Pritisnuti na sat vremena ceo kolac nekim težim predmetom da se korice sjedine, a nakom toga otopiti cokoladu sa uljem i preliti ceo

kolac. Dekorisati belim zvezdicama. Dobro rashladiti. Uživati u divnom ukusu i mirisu. Prijatno.

Savet