Štangle sa suvim smokvama i kokosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za prvi sloj:

- **150 g**šecera
- **1/2 dl**vode
- **125 g**putera ili margarina
- **100 g**cokolade
- **200 g**suvih smokava
- **100 g**suvog groždja
- **200 g**mlevenog keksa

Za drugi sloj:

- **5 dl**mleka
- **150 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2**pudinga od vanile
- **100 g**bele cokolade
- **200 g**kokosa

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **4 kašike**ulja

Priprema

U posudu staviti 150 g šecera, 1/2 dl vode, 125 g putera ili margarina, 200 g seckanih suvih smokava, 100 g seckanog suvog groža. Kuvati dok se šecer ne istopi i masa sjedini. Skinuti sa vatre i dodati 200 g mlevenog keksa. Masa dok je još topla staviti u kalup 27x20 cm i poravnjati.

Drugi sloj. U posudu staviti da se kuva 4 dl mleka, 150 g šecera, 1 vanilin šecer. Izmešati 2 pudinga od vanile sa 1 dl hladnog mleka, dodati u kuvano mleko i sve skupa kuvati dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre i dodati 200 g kokosa. Izmešati i toplu masu staviti na prvi sloj.

Dok je još topao ovaj sloj staviti glazuru od cokolade (da se cokolada ne bi odvajala od drugog sloja). Istopiti 100 g cokolade sa 4 kašike ulja i preliti beli drugi sloj i ostaviti da se ohladi.

Savet