okoladne narandža kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (500 g)**kora za rozen tortu
- **400 g**šecera
- **3 dl**vode
- **250 g**margarina
- **150 g**cokolade
- **3**zamrznute narandže (bez kore)
- **200 g**mlevenih oraha
- **250 g**mlevenog keksa

Za glazuru:

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

Priprema

U posudu staviti šecer i vodu, kuvati od kad provri 3-4 minuta, dodati najsitnije rendane zamrznute narandže. Kuvati 2-3 minuta pa dodati margarin i cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati mleveni keks i orahe.

Izmešati, malo prohladiti i filovati korice. Opteretiti necim teškim da se ohladi i stegne. Istopiti 100 g cokolade sa 4 kašike ulja i preliti kolac.

Savet