

Fine štanglice sa suvimi smokvama



težina: lako

za: 8 osoba

vreme pripreme: 30 min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 listvecih oblandi

Za prvi sloj:

- 350 g šećera
- 1 dl vode
- 1/3 pakovanje od 250 g margaferina
- 400 g suvih smokava
- 100-200 g mlevenog keksa

Za preliv prvog sloja:

- 150 g bele cokolade
- 4 kašike ulja

Za drugi sloj:

- 250 g šećera
- 1 dl vode
- 2/3 pakovanja margaferina
- 300 g mlevenih oraha

Glazura:

- **150 g** bele cokolade
- **6 kašika** ulja

Priprema

Prokuvati zajedno 350 gr šecera, šoljica vode 1/3 margarina i mlevene smokve. Prokuvati toliko da se šecer istopi i smesa sjedini. Izmaci sa vatre i dodati mleveni keks i izmešati. Toplu masu staviti na list oblane. U posudu staviti 250 gr šecera, 1 dl vode i prokuvati samo da se šecer istopi, dodati 2/3 margarina (preostala od 1/3 od prvog sloja), skinuti sa vatre i dodati 300 gr mlevenih oraha.

Toplu masu staviti na papir za pecenje velicine vece oblane. Poravnjati i ostaviti da se ohladi. Istopiti 150 gr bele cokolade sa 4 kašike ulja i preliti preko hladnog prvog sloja. Dok se cokolada nije još stegla preko nje pažljivo staviti drugi sloj koji smo stavili na papir, blago pritisnuti da se zarepi za cokoladu. Istopiti 150 gr bele cokolade sa 6 kašika ulja i preliti kolac.

Savet