

Rozen štanglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **320 ml** mleka
- **300 g** šecera
- **2 kesice** vanilin řecera
- **300 gm** levenih oraha
- **100 gm** levenog keksa (plazme)
- **250 gm** margarina

Za glazuru:

- **300 g** šecera u prahu
- **2 kašike** ulja
- **5 kašikavruce** (kipuce) vode

I još:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu

Priprema

Šecer, vanilin řecer i mleko prokuvati do kljucanja. Skloniti sa ringle, dodati mlevene orahe i mleveni keks, zatim i margarin, i mešati da se otopi i sjedini. Kore premazivati toplim filom. Poslednju koru ne filovati. Staviti u frižider da se stegne.

Mikserom umutiti prah šecer sa uljem i vrucom vodom i preliti preko kolaca. Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet