

Štangle sa suvim šljivama



Sastojci

Donji deo:

- 1 dl vode
- 150 g šecera
- 125 g margarina
- 150 g mlevenog keksa
- 200 g mlevenih oraha

Gornji deo:

- 2 dl vode
- 200 g šecera
- 500 g suvih šljiva
- 100 g mlevenog keksa
- 150 g mlevenih oraha
- 3 kašike ruma

Glazura:

- 150 g bele čokolade
- 5 kašika ulja
- čokoladne mrvice (za dekoraciju)

Priprema

Za donji deo: Staviti šećer da se samo otopi sa vodom, pa dodati margarin, mešati dok se ne istopi, pa skloniti sa vatre. Tada dodati mleveni keks i mlevene orahe i promešati. Pleh (30x20) obložiti sa providnom folijom, pa sipati smesu i formirati koru.

Za gornji deo: Prvo na mašini za meso, samleti suve šljive, pa ih zajedno sa šećerom i vodom, kuvati 10 minuta. Tada skloniti sa vatre, pa dodati mlevene orahe, mleveni keks i rum i promešati, pa smesu sipati preko formirane kore.

Preko smese od suvih šljiva, preliti glazuru od bele čokolade, pa poprskati sa čokoladnim mrvicama, radi dekoracije.