

Štangle sa cajnim koluticima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Fil:

- **2 caše (od jogurta)** šecera
- **1 cašavode**
- **250 g** margarina
- **50 g** cokolade
- **200 g** mlevenih orahe
- **200 g** mlevena keksa

Potrebno je još:

- **2 lista** vecih oblandi
- **500 g** cajnih kolutica
- **100 g** žele bonbona ili
- **3-4 komada** krem bananica
- **2 dl** mleka
- **1 kašica** kafe

Priprema

U posudu staviti šefer i vodu, kuvati dok se šefer ne istopi, dodati margarin i cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre pa dodati mleveni keks i mlevene orahe. Sve dobro izmešati. 1/2 mase staviti na 1 list vece oblande, preko poredjati cajne kolutice, prethodno potapane u mleko u koje smo dodali 1 kašicu kafe. U šupljine kolutica stavimo parce žele bonbone ili krem bananice. Preko kolutica stavimo 2/2 fila, pa preko fila drugi list oblande. Opteretimo necim teškim i ostavimo da se ohladi.

Savet