

## Štangle sa cajnim koluticama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Fil:

- 2 **caše (od jogurta)**šecera
- 1 **caš**avode
- 250 **g**margarina
- 50 **g**cokolade
- 200 **g**mlevenih oraha
- 200 **g**mlevena keksa

#### Potrebno je još:

- 2 **list**avecih oblandi
- 500 **g**cajnih kolutica
- 100 **g**žele bonbona ili
- 3-4 **komad**akrem bananica
- 2 **dl**mleka
- 1 **kaš**icica kafe

### Priprema

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

**Savet**