

Oranž-baton štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** baton oblandi
- **5** jaja
- **1** margarin
- **250 g** šecera
- **300 g** mljevene plazme
- **1** pomorandža
- **malodžema** od pomorandže ili kajsije
- ili vec po želji

Priprema

Na pari skuvati jaja sa šecerom i dodati sok i koricu od pomorandže. Dodati margarin. Kad se otopi, dodati keks i mešati da se sve lepo ujednaci. Prohladiti malo, pa filovati kore. Filom puniti reljefnu koru, staviti odozgo ravnu i premazati tankim slojem džema. Ponoviti postupak i sa preostale dve kore. Spojiti kore, džemom, sa ravne strane, tako da reljefne kore budu spolja. Ostaviti da se fil stegne, pa seci na štanglice.

Savet