Kinder štangle sa lešnikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**šecera
- **3 dl**vode
- **500 g**margarina
- **400 g**mleka u prahu
- **100 g**cokolade
- **100 g**pecenih mlevenih lešnika

Priprema

Umutiti mikserom margarin i mleko u prahu. U posudu staviti šecer i vodu i kuvati da dobijemo gust sirup (kad provri kuvati 5 minuta). Vruc sirup malo po malo dodajemo u margarin, celo vreme muteci mikserom. Kad se sjedini, masu podeliti na tri dela. U prvi deo dodati 100 g istopljene cokolade, u drugi deo dodati 100 g pecenih mlevenih lešnika, a treci deo ostaje beo. U pleh velicine 27x37, stavimo deo sa cokoladom, pa deo sa lešnikom i na kraju beli deo. Po vrhu kolaca možemo staviti glazuru od cokoade ili dok je kolac još topao narendati cokolade. Slojeve kolaca redamo jedan na drugi dok je masa još topla, jer hladjenjem masa se brzo steže.

Savet