

## **Oranz korice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** rozen kore
- **400** gšecera
- **3** dlvode
- **1**margarin
- **200** gcokolade
- **200** gmlevenog keksa
- **200** gmlevenih orahe
- **2**pomorandže

## **Priprema**

Prokuvati šecer i vodu pa dodati margarin i 100 g cokolade. Ohladiti fil. Narandže narendati (cele na samo koru). U ohlaen fil dodati keks, orahe i narandže. Ovim filom filovati kore i pritisnuti necim teškim kako bi se kolac zalepio. Sutradan otopiti 100 g cokolade i preliti preko poslednje kore.

## **Savet**