Posne štangle

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**oblande

Fil:

- **250 g**šecera
- **250 g**brusnice suve
- **100 g**suvog groža
- **100 g**mljevenih oraha
- **150 g**cokolade za kuvanje

I još:

- **100 g**džema od smokvi

Priprema

Šecer i vodu (100 ml) ušpinovati pa dodati sve ostale sirovine i dobro sjediniti. Jedan list oblande premazati sa džemom i preko staviti fil pa ponovo oblanda. Ohladiti i sjeci na štanglice.

Savet

U originlnom receptu idu suve smokve, a ja sam koristila brusnicu.