

Orange toblerone



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 300 g šecera
- 3 jajeta
- 250 g mlevenog keksa
- 200 g suvog groža
- 0,5 dl rum
- 1 pomorandža
- 200 g čokolade

Za preliv:

- 100 g čokolade
- 1 rendana korica pomorandže

Priprema

U činijicu staviti suvo grožđe, preliti sa rumom i sokom jedne narandže. Ostaviti da dobro upije preliv. Margarin staviti u šerpu i staviti na ringlu da se otopi. Jaja mikserom pomešati sa šecerom. Smesu sipati u otopljen margarin i kuvati. Kada smesa postane gušća, dodati 200 g čokolade, mešati još malo. Skloniti sa ringle i dodati mleveni keks i suvo grožđe, zajedno sa prelivom i izrendati narandžinu koricu. Sve pomešati i uliti u kalupe. Ostaviti da se ohladi i stegne, izvaditi iz kalupa u preliti čokoladnim prelivom. Za preliv otopiti 100 g čokolade sa 2 kašike ulja i umešati u otopljenu čokoladu izrendanu narandžinu koricu.

Savet