

Oranž štangle (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil:

- **400 g** šecera
- **300 ml** vode
- **250 g** margarina
- **150 g** čokolade
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevenog keksa
- 2 narandže
- **1 pakovanje** kora za rozen tortu

Fondan:

- **250 g** prah šecera
- **1 kašika** brašna
- **4 kašike** vrele vode
- **2 kašike** ulja
- narandžasta boja za kolace

Priprema

Šecer i vodu kuvati dok ne prokljuca dodati margarin i čokoladu, mešati da se otopi.

U prohlavenu smesu dodati mlevene orahe, mleveni keks i rendane smrznute (da prenoci u zamrzivacu) narandže (1 cela i 1 oljuštena bez kore).

Mlakim filom premazati kore i staviti neki teži pleh da ga pritisne.

Sutradan sastojke za fondan izmešati i preliti preko štangle.

Savet