

oko ornaž štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 5jaja
- 80 gsmedjeg šecera
- 200 gmaslaca
- 100 goraha
- 150 g**Menaž** cokolade
- 5 kašikabrašna
- 1pomorandža - sok
- 1pomorandža - izrendana korica
- 1prašak za pecivo

Fil:

- 4 dlslatke pavlake
- 250 g**Menaž** cokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i dodati **Menaž cokoladu** koju smo prethodno otopljeni sa puterom.

Kada se sjedini ova masa u nju dodati preostale sastojke za testo i mešati dok se ne dobije kremasta smesa.

Peci na temperature od 180 stepeni. Testo je gotovo kada ga ubodete cackalicom, a na njoj ne ostaje smesa.

Kada se testo ohladi, prelite ga otopljenom **Menaž cokoladom** pomešanom sa slatkim pavlakom.

Savet

Dekorirati po želji orahom, kolutom pomorandže...