Orah štangla



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g šecera
- 250 g margarina
- 50 g kakaoa
- keks
- suvo grože
- žele bombone
- orah
- fondan

Priprema

Ušpinovati 500 g sitnog šecera sa 250 g vode, 250 g margarina i 50 g kakaoa.

Masu malo prohladiti pa u nju dodati lomljenog keksa, suvog groža, žele bombona, šaku mlevenih i šaku seckanih oraha i keksa da masa dobije tu tvrdocu da se razvuce u štanglu.

Preko se može preliti fondan u bilo kojoj boji.