

Štangle sa suvim smokvama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veci list oblande

Za 1. sloj:

- 350 g šecera
- 1 dl vode
- 1/3 margarina
- 400 g mlevenih smokava
- po potrebi mleveni keks

Za 2. sloj:

- 250 g šecera
- 1 dl vode
- 2/3 margarina
- 300 g mlevenih oraha

Za preliv:

- 150 g cokolade
- 6 kašika ulja

Priprema

1. sloj: U posudu staviti šecer, vodu, mlevene smokve i margarin, prokuvati na vatri 5 minuta. Skinuti sa vatre i

dodati mlevenog keksa da gustina mase bude kao kuvana palenta.

Toplu masu premazati preko jednog lista oblande.

2. sloj: Istopiti na vatri šećer i vodu dodati margarin da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mlevene orahe, dobro izmešati i premazati toplu masu preko prvog sloja.

Kad se kolac ohladi stavimo glazuru: Na tihoj vatri istopimo čokoladu i ulje i premažemo kolac.