

Oranž kocke



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Fil:

- 3 dl vode
- 400 g šećera
- 250 g margarina
- 150 g čokolade
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g mlevenog keksa
- 2 zamrznute pomorandže

okoladna glazura:

- 2 kašike ulja
- 100 g čokolade

Narandžasta glazura:

- 150 g šećera u prahu
- 1-2 kašike vrele vode
- 1 kašika limunovog soka
- 1 narandžasta boja za kolace
- Ostalo:
- 1 pakovanjerozen kora

Priprema

U vecu šerpu sipati šećer i vodu, pa kuvati 3-4 minuta od momenta ključanja. Dodati margarin i čokoladu, te mešati dok se ne dobije ujednačena masa.

Skloniti s ringle i umešati mlevene orahe i keks, Sitno narendati zamrznute pomorandže (jednu s korom i jednu bez kore) i dodati u fil.

Sve sastojke sjediniti i premazivati listove rozen kora i slagati ih jednu na drugu. Ostaviti kolac da se ohladi. Rastopiti čokoladu s uljem na pari i naneti odozgo.

Kada se čokoladna glazura stegne, pomešati šećer u prahu s vodom, sokom od limuna pa dodati boju za kolace. Dobijenom smesom premazati kolac. Seci na štanglice ili kocke.

Savet