

Kinder štangle



Sastojci

Tamni deo:

- 150 g šecera
- 1 dl vode
- 125 g margarina
- 50 g čokolade
- 150 g mlevenih oraha
- 150 g mlevena keksa

Svetli deo:

- 200 g šecera
- 1/2 dl vode
- 125 g margarina
- 200 g mleka u prahu

Priprema

Tamni deo: Šecer i vodu istopiti na vatri dodati margarin i čokoladu da se istopi, skinuti sa vatre i umešati mlevene orahe i keks. Toplu masu izliti u prethodno malo pouljen pleh velicine 20x25 cm.

Svetli deo: Margarin i mleko u prahu umutiti mikserom. Šecer i vodu kuvati da bude gust sirup i topao dodati u margarin i mleko.

Dok dodajemo sirup bez prekida mutimo mikserom da se masa sjedini i brzo dok je topla(brzo se steže) prelijemo preko tamnog dela.