

## *Posne oranž štangle*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **30 kašika**brašno
- **1,5 kesica**praška za pecivo
- **20 kašika**šecera
- **25 kašika**ulja
- **35 kašika**vode
- **1**vanila

#### **Fil:**

- **1**smrznuta pomorandža
- **2 kašike**pekmeza od kajsija
- **2 štangle**cokolade
- **50 g**margarina
- **50 g**šecera u prahu

#### **Glazura:**

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

### **Priprema**

Pomešati brašno s praškom za pecivo. Dodati šecer, vanilu, ulje i vodu pa kašikom promešati da se dobro

sjedini.

Dobijenu smesu sipati u pravougaoni pleh i peci u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 20 minuta.

Pecenu koru ohladiti, preseći poprecno, te gornju polovinu izmrviti. Sitno narendati zamrznutu pomorandžu. Margarin otopiti sa 2 štangle cokolade. Mrvljenoj kori dodati rendanu pomorandžu, šecer u prahu, marmeladu od kajsija i otopljenu cokoladu.

Dobijeni fil naneti preko kore i poravnati.

Za glazuru otopiti cokoladu s uljem, a zatim je prelići preko kolaca.

Kada se glazura stegne, iseci kolac na štangle.

**Savet**