

## *Fine štanglice sa suvim smokvama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** listvecih oblandi

#### **Za prvi sloj:**

- **350** gšecera
- **1** dlvode
- **1/3** pakovanje od **250** gmargarina
- **400** gsuvih smokava
- **100-200** gmlevenog keksa

#### **Za preliv prvog sloja:**

- **150** gbele cokolade
- **4** kašikeulja

#### **Za drugi sloj:**

- **250** gšecera
- **1** dlvode
- **2/3** pakovanjamargarina
- **300** gmlevenih oraha

## **Glazura:**

- **150 g** bele cokolade
- **6 kašika** ulja

## **Priprema**

Prokuvati zajedno 350 gr šećera, šoljica vode 1/3 margarina i mlevene smokve. Prokuvati toliko da se šećer istopi i smesa sjedini. Izmaci sa vatre i dodati mleveni keks i izmešati. Toplu masu staviti na list oblande. U posudu staviti 250 gr šećera, 1 dl vode i prokuvati samo da se šećer istopi, dodati 2/3 margarina (preostala od 1/3 od prvog sloja), skinuti sa vatre i dodati 300 gr mlevenih oraha.

Toplu masu staviti na papir za pečenje velicine veće oblande. Poravnjati i ostaviti da se ohladi. Istopiti 150 gr bele cokolade sa 4 kašike ulja i preliti preko hladnog prvog sloja. Dok se cokolada nije još stegla preko nje pažljivo staviti drugi sloj koji smo stavili na papir, blago pritisnuti da se zalepi za cokoladu. Istopiti 150 gr bele cokolade sa 6 kašika ulja i preliti kolac.

## **Savet**