

## **oko narandža kocke**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekore za rozen**
- **400 gšecera**
- **300 mlvode**
- **2 vecepomorandže**
- **100 gcokolade**
- **250 gmargarina**
- **450 g mleveni keks**

#### **Glazura:**

- **100 gcokolade**
- **4 kašikeulja**

### **Priprema**

Narandže dobro oprati i staviti ih u zamrzivac. Najbolje dan pre nego što se prave kolaci. Izmeriti šecer pa ga staviti u šerpu zajedno sa vodom. Pustiti malo da vri oko 5 minuta. Smrznute narandže izrendati pa i njih staviti da se kuvaju u sirupu oko 5 minuta. Onda dodati margarin i cokoladu. Mešati sve zajedno na tihoj vatri dok se ne otopi. Kada se sve lepo sjedinilo skloniti šerpu sa vatrem pa umešati keks. Mešati da se sve lepo sjedini. Ostaviti oko 5 minuta da se malo prohladi pa onda filovati kore za rozen. Zadnju koru ne premazivati. Staviti nesto tesko preko kolaca npr. neku tešku knjigu. Ostaviti tako 2-3 sata. Onda istopiti cokoladu sa uljem i preliti kolac. Ostaviti da se dobro stegne pa iseci na parcad željene velicine.

**Savet**