

Kinder štangle (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za I sloj:

- **150 g**šecera
- **1 dl**vode
- **125 g**margarina
- **50 g**cokolade
- **150 g**mlevenog keksa
- **150 g**mlevenih oraha

Preliv od cokolade:

- **100 g**cokolade
- **4 kaš**ikaulja

Za II sloj:

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

Priprema

U posudu staviti šećer i vodu i kuvati dok se šećer ne istopi na laganoj vatri. Dodati margarin i čokoladu izlomljenu na kockice. Mešati dok se ne istopi i napravi kompaktna smesa. Skloniti sa šporeta pa dodati mleven

keks i mlevene orahe. Sjediniti i sipajte u pleh dimenzije (opciono) 19x27cm. Rastanjite pa preko prelijte prelivom od cokolade i ulja i ostavite sa se cokolada stegne.

Za beli sloj je potrebno da umutite margarin sa mlekom u prahu. U posudu stavite šecer i vodu i kuvati dok ne nastane gust sirup i onako vruc dodati u umucen margarin sa mlekom u prahu. Potrebno je da neprekidno mutite mikserom 1-2 minuta dok dodajete sirup. Dok je još toplo prelijte preko glazure od cokolade (masa se brzo steže). Dobro rashladite i secite štangle. Uživajte u prelepom ukusu. Prijatno!

Savet