

Karamel štanglice sa rozen koricama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (8 korica)** rozen korica

Fil:

- **350 g** šecera
- **500 ml** mleka
- **100 g** bele cokolade
- **200 g** margarina
- **250 g** mlevenih, pecenih, oraha
- **350 g** mlevenog keksa

Glazura:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja

Priprema

Recept sam videla na blogu Natalije Milodanovic, Mystic cakes - <https://mysticcakes.wordpress.com/2018/01/02/karamel-stanglice-sa-rozen-koricama/>

Šecer staviti u dublju posudu, i na tihoj vatri ga karamelizovati. Kada dobije svetlo braon boju skloniti posudu

sa vatre, i sipati, toplo, mleko. Vratiti , ponovo, na vatru i mešati da se šećer rastopi. Ponovo skloniti sa vatre, pa ubaciti izlomljenu čokoladu i iseckani margarin. Još, jedanput, vratiti na vatru, da se čokolada i margarin rastope.

Kada se svi sastojci sjedine skloniti sa vatre i dodati mleveni keks (ja sam koristila plazma keks) i mlevene orahe (orahe, pre mlevenja, staviti u rernu i peći da dobiju prijatnu aromu). Sve, dobro, kašikom promešati i ostaviti 10-ak minuta, da se fil prohladi.

Preko svake korice staviti po sedam kašika fila (ostane malo viška fila, ali kako kaže Nata - ne smeta, u slast sam ga i ja pojela). Na plato za tortu staviti prvu koricu i premazati je sa filom. Fil, ravnomerno, rasporediti, ali to raditi brzo, jer se fil brzo i steže. Preklopiti drugom koricom, koju blago pritisnemo, izravnamo sa filom, pa je premazati... Nastaviti sa reanjem i premazivanjem i ostalih korica. Preko zadnje korice staviti providnu foliju i pritisnuti nekim težim plehom (meni je za pritiskivanje poslužila knjiga, baš velika, ali i teška).

Plato sa koricama i "pritiskivacem" staviti u frižider, da se fil dobro stegne (najbolje da prenoci).

Glazura: U manju šerpicu staviti izlomljenu čokoladu, preliti sa uljem, pa na vodenoj pari (ili na tihoj temperaturi) rastopiti. Prohladiti 2-3 minuta. Izvaditi kolac iz frižidera i preliti sa, pripremljenom, čokoladom. Poravnati je dugackim nožem. Vratiti u frižider, da se glazura stegne.

Poslušala sam Natin savet, pa sam kolac isekla skalpelom (štanglice - 4cm dužine i 2cm širine). To radite u jednom potezu (kada pocnete da secete povucete skalpel, od pocetka do kraja u jednom potezu), pa ce te dobiti, ovako, oštre ivice.

Obavezno isprobajte, ovaj, kolac. Fantastican je!!!

Savet