

# **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

## **Prepuna**

Recept sam videla na blogu Natalije Milodanovic, Mystic cakes -

<https://mysticcakes.wordpress.com/2018/01/02/karamel-stanglice-sa-rozen-koricama/>

Šefer 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 vatu i mešati da se šefer rastopi. Ponovo skloniti sa vatre, pa ubaciti izlomljenu cokoladu i iseckani margarin. Još, jedanput, vratiti na vatu, da se cokolada 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 peci da dobiju prijatnu aromu). Sve, dobro, kašikom promešati i ostaviti 10-ak minuta, da se fil prohlađi.

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 cokoladu, preliti sa uljem, pa na vodenoj pari (ili na tihu temperaturi) rastopiti. Prohladiti 2-3 minuta. Izvaditi kolac iz frižidra i preliti sa, pripremljenom, cokoladom. 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, oštре ivice.

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

## Savet