

## Rozen štanglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za fil:

- **320 ml** mleka
- **300 g** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **300 g** mlevenih oraha
- **100 g** mlevenog keksa (plazme)
- **250 g** margarina

#### Za glazuru:

- **300 g** šećera u prahu
- **2 kašike** ulja
- **5 kašika** vruće (kipuće) vode

#### I još:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu

### Priprema

Šećer, vanilin šećer i mleko prokuvati do ključanja. Skloniti sa ringle, dodati mlevene orahe i mleveni keks, zatim i margarin, i mešati da se otopi i sjedini. Kore premazivati toplim filom. Poslednju koru ne filovati. Staviti u frižider da se stegne.

Mikserom umutiti prah šećer sa uljem i vrućom vodom i prelići preko kolaca. Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

**Savet**