

Oranž štangle (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**erozen kora
- **400 g**šecera
- **300 ml**vode
- **1 pakovanj**margarina
- **150 g**cokolade
- **200 g**mljevenih oraha
- **200 g**mljevenog keksa
- **2**smrznute pomorandže

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Za dekoraciju:

- **maloc**okoladnih mrvica

Priprema

Ovo je omiljeni kolac kod mojih, brzo se radi. Kad odlucite da ga radite, vece pre stavite pomorandže u zamrzivac. U šerpu staviti šecer, vodu da prokljuca. Kad prokljuca dodati jedan margarin i cokoladu. Skloniti sa vatre i mešati dok se ne otopi. U prohlaueniu smesu dodati mlevene orahe, mleveni keks i sitno izrendane

smrznute pomorandže. Mlakim filom premazati rozen kore. Ostaviti da se ohladi i stegne. Tu pripazite fila ima na knap. Posebno otopiti u šerpici cokoladu sa uljem i preliti preko kolaca, po želji posuti cokoladnim mrvicama. Kolac dobro ohladite i režite ja moram malo vece komade i uživajte. ;)

Savet