

Kocke sa narandžom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **200 ml**vode
- **200 g**margarina
- **300 g**cokolade
- **200 g**mlevenog keksa
- **1 rendan**akora narandže
- **1 pakovanj**egotovevih kore za medenu pitu

Za glazuru:

- **200 g**crne cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **6 kašika**ulja
- **30 g**kandirane narandže

Priprema

Šecer prelijte sa vodom i kuvajte na umerenoj temperaturi 3-4 minuta. Dodati postepeno margarin isecen na sitnije komade i cokoladu izlomljenu na sitnije parcice. Mešajte dok se ne sjedine sastojci, a zatim sklonite sa ringle pa dodajte koru narandže, orahe i keks.

Svaku koru poprskajte sokom od narandže i filujte dok je fil još mlak. Sutradan kolac secite na kocke, prelijte otopljenom cokoladom i pospite kandiranu narandžu! Prijatno!

Savet