

Štanglice sa medenim srcem



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**šecera
- **200 ml**vode
- **250 g**margarina
- **3 kašikadžema** po izboru
- **300 g**medeno srce
- **400 g**mleven keks
- **100 g**bele cokolade
- **4 kašikaulja**
- **20 g**šecerne perle

Priprema

U posudu staviti šećer, preliti vodom i kuvati dok se šećer ne istpi (na laganoj vatri oko 2-3 minuta). Dodati margarin isecen na sitnije komade i džem. Mešati dok se sastojci ne sjedine.

Skinuti sa vatre pa dodati mleveno medeno srce, mlevene orahe i mleven keks. Izmešati i oblikovati bajaderu. Ohla?en kolac preliti sa otopljenom belom cokoladom na pari i posuti šecernim perlicama. Dobro rashladiti i seci štangle. Uživati u ukusu. Prijatno!

Savet