

oko-oranž rozenka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil od cokolade:

- **300 ml** mleka
- **1** puding od cokolade
- **1 kesica** vanil šećera
- **5 kašike** šećera
- **3 štanglice** cokolade za kuvanje
- **125 g** margarina

Za oranž fil:

- **300 ml** ceđenog soka od narandže
- **1** puding od vanile
- **6 kašike** šećera
- **125 g** margarina

Ostali sastojci:

- **1 pakovanje** rozen kora
- **50 g** cokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja

Priprema

Puding od cokolade razmutiti u malo mleka. Ostatak mleka staviti na tihoj vatri da se zagreva. Dodati šećer i

vanil šećer. Zakuvati puding u mleku i dodati u vruć puding čokoladu. Izmešati i ostaviti da se fil ohladi uz povremeno mešanje.

Odvojiti malo soka od narandže i razmutiti puding od vanile. Ostatak soka dodati šećer i staviti da se zagreva. Zakuvati puding. Skloniti sa strane i ostaviti da se ohladi.

Hladnim filovima dodati margarin. Mikserom umutiti.

Na prvu koru premazati 1/4 čokoladnog fila.

Na sledećoj naneti 1/4 fila od narandže i tako redom filovati rozen kore.

Na poslednjoj kori premazati fil od narandže. Ostaviti da se kolac stegne.

čokoladu i ulje rastopiti na pari. Dekorirati rozen kolac.

Ostaviti da se čokolada stegne. Seci na štanglice ili kockice i poslužiti. Prijatno!

Savet