

Štanglice sa medenim srcem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** šecera
- **2 dl** vode
- **250 g** margarina
- **3 kašike** džema od kajsije
- **300 g** medenog srca
- **200 g** mlevenih oraha
- **400 g** mlevenog keksa
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** crne cokolade
- **6 kašika** ulja

Priprema

Medeno srce malo usitniti i samleti u električnom secku. U posudu staviti 250 gr šecera, 2 dl vode, kuvati dok se žecer ne istopi dodati 250 gr margarina, 3 kašike džema od kajsije i kuvati dok se margarin ne istopi. Skinuti sa vatre i dodati mlevene mleveno medeno srce, mlevene orahe i mleveni keks. Izmešati i toplu masu izliti u kalup velicine 27 x 22 cm. Ostaviti da se ohladi pa preliti belom cokoladom istoljenom sa 3 kašike ulja. Ostaviti da se stegne pa preliti crnom cokoladom istopljenom sa 3 kašike ulja. Ukrasiti istopljenom belom cokoladom.

Savet