

Štanglice sa medenim srcem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šećera
- 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 čokolade
- 100 g crne čokolade
- 6 kašika ulja

Priprema

Medeno srce malo usitniti i samleti u električnom secku. U posudu staviti 250 gr šećera, 2 dl vode, kuvati dok se šećer 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 veličine 27 x 22 cm. Ostaviti da se ohladi pa preliti belom čokoladom istoljenom sa 3 kašike ulja. Ostaviti da se stegne pa preliti crnom čokoladom istopljenom sa 3 kašike ulja. Ukrasiti istopljenom belom čokoladom.

Savet