

## **?oko oranž**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovan** jerozen kora
- **450g** mlevene plazme
- **200 g** cokolade
- **3 vece** zale?ene pomorandže
- **250 g** margarina
- **300 ml** vode
- **400 g** šecera
- **6 kašika** ulja
- **150 g** cokolade

### **Priprema**

Izmeriti šecer pa ga staviti u šerpu zajedno sa vodom. Pustiti malo da vri oko 5 minuta. Smrznute narandže izrendati pa i njih staviti da se kuvaju u sirupu oko 5 minuta. Onda dodati margarin i cokoladu. Mešati sve zajedno na tihoj vatri dok se ne otopi. Kada se sve lepo sjedinilo skloniti šerpu sa vatre pa umešati keks. Mešati da se sve lepo sjedini. Ostaviti oko 5 minuta da se malo prohladi pa onda filovati kore za rozen. Zadnju koru ne premazivati. Staviti nesto teško preko kolaca npr. neku tešku knjigu. Ostaviti tako 2-3 sata. Onda istopiti 150g cokolade sa 6 kašika ulja i preliti kolac. Ostaviti da se dobro stegne pa iseci na parcad željene velicine.

### **Savet**

Vrlo lepe, a brze štangle.