

oko oranž



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerozen kora**
- **450gmlevene plazme**
- **200 g cokolade**
- **3 vecezaleene pomorandže**
- **250 g margarina**
- **300 ml vode**
- **400 g šecera**
- **6 kašikaulja**
- **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.