Štanglice sa plazmom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **220 g**mekog brašna
- **180 g**šecera
- **3 kašike**džema (ili marmelade) po ukusu
- **100 g**mlevene posne plazme
- **4 kašike**ulja
- **2 kašike**kakaoa
- **2 kašicice**sode bikarbone
- **400 ml**tople vode

Fil:

- **125 g**margarina sa ukusom vanile
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**posne crne cokolade
- **100 g**mlevenih oraha
- **200 g**mlevene posne plazme
- **80 ml**soka od pomorandže

Glazura:

- **100 g**crne posne cokolade
- **4 kašike**ulja

Priprema

Prvo pripremiti pleh za pecenje, vel. 30cm x 20cm. Dno pleha prekriti pek papirom, a stranice premazati uljem. Rernu zagrejati na 180 stepeni.

Kora: U vanglicu sipati toplu vodu i dodati šecer. Šecer mešati žicom za mucenje da se rastopi. Dodati ulje i džem, pa i džem mešanjem rastopiti. Zatim, dodaj mešavinu brašna, kakaoa i sode bikarbone. Dobro promešati da ne ostanu grudvice od brašna. Na kraju, ubaciti mlevenu plazmu i dobro sjediniti sve sastojke. Sipati testo u pleh i staviti da se pece. Pecenu koricu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne i ostaviti da se, u plehu, ohladi. Zatim je prevrnuti na radnu površinu, skloniti pek papir i koricu preseci poprecno, da se dobiju dve korice.

Krem: U odgovarajucu posudu staviti margarin, sobne temperature, dodati šecer u prahu i mikserom penasto umutiti.Ubaci keks, pa ga mucenjem sjedini sa margarinom. Zatim dodati rendanu cokoladu i mlevene orahe. Sve dobro sjediniti mikserom. Zatim postepeno sipati sok, neprestano muteci, dok se ne dobije krem koji može da se premaže preko kore.

U pleh, u kome se kora pekla, vratiti polovinu korice (kora koja je bila okrenuta ka dnu pleha ostaviti da bude na površini) i natopiti je sokom od pomorandže. Preko sipati fil i ravnomerno ga rasporediti preko cele kore. Preklopiti drugom koricom i blago pritisnuti da se korica sjedini sa filom. I nju poprskati sokom od pomorandže.

Glazura: U manju šerpicu staviti izlomljenu cokoladu, dodati ulje i, na tihoj vatri, staviti da se cokolada rastopi (uz neprekidno mešanje). Skloniti sa vatre, mešati kašicicom jedan minut i preliti preko kore. Ostaviti da se cokolada ohladi na sobnoj temperaturi, pa kolac ostaviti u frižider, da se fik dobro stegne.

Kolac seci na štanglice i poslužiti.

Savet