

## Štanglice sa belom cokoladom i Oreom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Kora:

- 200 gmlevenog Orea
- 100 gmaslaca

#### Fil:

- 400 gkrem sira
- 100 gšecera
- 10 mlvanila arome
- 200 gbele cokolade
- 2jajeta
- 100 gmravljenog Orea

#### Preliv:

- 100 gdžema od malina (smokava)

### Priprema

U ciniju stavimo mleveni Oreo keks i rastopljeni maslac. Špatulom lepo sjedinimo masu i prebacimo u cetvrtasti kalup velicine 17x17cm. Testo poravnamo i ostavimo 10 minuta u zamrzivacu.

U vecu ciniju za mucenje stavimo krem sir i šecer. Mikseremo umutimo dok se šecer ne otopi. Dodajemo vanila

ekstrakt i nastavljamo sa mucenjem.

Dodajemo prethodno otopljenu belu cokoladu. Mutimo nekoliko minuta i zatim dodajemo jaja, nastavimo sa mucenjem dok se ne dobije kremast fil.

Na kraju dodajemo mrvljeni Oreo keks i špatulum promešamo. Smesu sipamo u kalup i poravnamo površinu.

Pecemo u prethodno zagrejanu rernu na 160C oko 40-45 minuta.

Kolac premažemo džemom od malina i ostavimo da se ohladi.

### **Savet**

Štanglice možemo dekorisati malinama, smokvama, listićima nana... Uživajte u ovoj poslastici. Možete koristiti džem po vašoj želji.