

## **Rozen kocke sa makom**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjerozen kora**
- **1/2 l mleka**
- **300 g šecera**
- **3 vanilin šecera**
- **450 gmlevenog maka**
- **1 vecapomorandža**
- **250 gmargarina**

#### **Za glazuru:**

- **200 gbele cokolade**
- **5 kašikaulja**

### **Priprema**

U 1/2 litra mleka stavite šecer i vanilin šecer da kuva, kada se šecer otopi dodajte margarin i samleven mak.

Pomorandžu iscedite i sipajte u vruce mleko tj. vrucu smesu. Sve kore premažite odmah sa vrucim filom i poreajte jednu na drugu, osim poslednje kore koju nije potrebno mazati.

Poklopite sa teškim predmetom da se lepo sjedini. Ostavite da odstoji preko noci. Sutradan na tihoj vatri otopite belu cokoladu sa 5 kašika ulja i time premažite kolac. Secite na kocke i poslužite.

**Savet**