

Posne vocne štangle



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **150 g**seckanog oraha
- **150 g**mlevenog oraha
- **250 g**suvog groža
- **100 g**suve smokve
- **100 g**brusnice
- **250 g**margarina
- **200 g**mlevenog keksa
- **200 g**žele bombona

Za glazuru:

- **200 g**bele cokolade
- **4 kašika**ulja

Priprema

Ušpinovati šećer sa 100 ml vode, da vri na laganoj vatri 2-3 minuta. Dodati margarin isecen na manje delove i mešati dok se ne otopi. Dodati seckan i mleven orah. Sjediniti smesu pa skloniti sa šporeta, a potom dodati mleven keks, suvo grože, brusnicu, seckane smokve i iseckane žele bombone. Sjediniti smesu i isipati na plato, oblikovati kolac i dobro rashladiti. Belu cokoladu otopiti na pari sa malo ulja i preliti preko vec ohlaenog kolaca. Rashladiti i seci štangle po želji. Prijatno!

Savet