

Lešnik štangle



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za tamniji deo:

- **400** g šećera
- **1** dl vode
- **150** g margaferina
- **150** g mlevenog keksa
- **1** narandža - rendana kora

Za svetlij deo:

- **400** g šećera
- **120** ml vode
- **200** g margaferina
- **350** g mleka u prahu
- **100** glešnika - grubo samleven

Za glazuru:

- **200** g bele cokolade
- **50** g crne cokolade
- **6** kašikaulja

Priprema

Ušpinovati 400 gr šećera sa vodom, da vri 2-3 minuta, a potom dodati margaferin isecen na manje delove. Mešati

na laganoj vatri da se otopi, a zatim skinuti sa šporeta pa dodati mleven keks i rendanu koru narandže. Razliti u kalup obložen papirom.

Ušpinovati 400 gr šecera sa vodom. Da vri 2-3 minuta. U posebnoj posudi zamesiti margarin sa mlekom u prahu, izmiksati mikserom, a zatim dodati grubo samleven lešnik. Ceo ovaj fil spojiti sa ušpinovanim šecerom i mutiti mikserom dok se ne ujednaci smesa. Preliti preko prvog sloja i dobro rashalditi. Belu cokoladu otopiti sa uljem na pari pa preliti ceo kolac. Crnu cokoladu otopiti na pari i prošarati preko bele glazure. Pustiti da se kolac dobro rashladi i seci štangle po želji. Prijatno!

Savet

Kola može biti i postan i mrsan! Prilagodite sastojke i uživajte!