

Lešnik štangle



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za tamniji deo:

- **400** gšecera
- **1** dlvode
- **150** gmargarina
- **150** gmlevenog keksa
- **1** narandža - rendana kora

Za svetliji deo:

- **400** gšecera
- **120** mlvode
- **200** gmargarina
- **350** gmleka u prahu
- **100** glešnika - grubo samleven

Za glazuru:

- **200** gbele cokolade
- **50** gcrne cokolade
- **6** kašikaulja

Priprema

Ušpinovati 400 gr šecera sa vodom, da vri 2-3 minuta, a potom dodati margarin 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 šećera 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 šećerom i mutiti mikserom dok se ne ujednaci smesa. Preliti preko prvog sloja i dobro rashladiti. Belu čokoladu otopiti sa uljem na pari pa preliti ceo kolac. Crnu čokoladu 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!