

?oko oranž rozenka



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za rozen tortu
- **1 vecapomorandža**
- **300 ml**vode
- **100 g**šecera
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **300 g**mlevenog keksa (plazme)

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **1 kašik**aulja
- **3 kašik**emleka

Za ukrašavanje:

- **1 kesica**šarenih mrvica

Priprema

Pomorandžu dobro oprati pa zamrznuti. U šerpu sipati vodu i šecer. Kad prokljuca, skloniti sa ringle i dodati margarin i cokoladu. Mešati da se otope. Umešati zatim i mleveni keks i rendanu pomorandžu.

Ovim filom filovati rozen kore, sve osim poslednje. Pokriti providnom folijom i staviti na sat vremena u frižider.

Čokoladu otopiti sa mlekom i uljem i premazati kolac. Preko posuti šarene mrvice. Vratiti na kratko u frižider pa iseci i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ovaj kolač je pravila moja drugarica. Zaista je jako ukusan pa sam uz, njen pristanak, recept ovde napisala.