

oko oranž rozenka



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za rozen tortu**
- **1 vecapomorandža**
- **300 mlvode**
- **100 gšecera**
- **250 gmargarina**
- **200 gcokolade za kuvanje**
- **300 gmlevenog keksa (plazme)**

Za glazuru:

- **100 gcokolade za kuvanje**
- **1 kašikaulja**
- **3 kašikemleka**

Za ukrašavanje:

- **1 kesicašarenih mrvica**

Priprema

Pomorandžu dobro oprati pa zamrznuti. U šerpu sipati vodu i šefer. 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.

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