

Nepecene oranž kocke



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **150 g** mlevenog keksa
- **150 g** mlevenih oraha
- **100 g** mlevenih pecenih lešnika
- **po potrebi** soka sveže narandže
- **2 kašike** prah šecera
- **1 tabla** čokolade za kuvanje
- **50 g** margarina

Za krem:

- **3 žumanceta**
- **100 g** šecera
- **2 dl** soka sveže narandže
- **1 dl** vode
- **1 puna kašika** gustina
- **100 g** margarina
- **2 kašike** želatina

Za čokoladni preliv:

- **3 štangle** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** kakaoa
- **3 kašike** šecera
- **1 dl** vode

- **oko 30 g** margarina

Priprema

U posudu stavite keks, orahe, lešnik, prah šećer, omekšani margarin sa čokoladom i sve izmešajte uz dodavanje soka po potrebi, dok ne dobijete kompaktnu smesu. Stavite je na odgovarajuću tačnu i dobro rastanjite na debljinu oko 1-1,5 cm.

Želatin rastvorite u 5-6 kašike soka. U poseban sud umutite žumanca sa šećerom, dodajte gustin rastvoren u 1 dl vode, sok i sve zajedno kuvajte uz neprekidno mešanje. Kada krem počne da se zgušnjava, sklonite sa vatre, dodajte margarin i mutite dok se ne otopi. Zatim dodajte rastvoren želatin i sve zajedno umutite mikserom.

Krem stavite preko podloge i ostavite da se ohladi i stegne. Za čokoladni preliv, u manju posudu stavite sve navedene sastojke, kuvajte dok ne počne da se zgušnjava, sklonite sa vatre i prelijte preko krema. Ostavite u frižider da se dobro ohladi i stegne pa secite na željene kocke i poslužite.

Savet

Predivan, osvežavajući kola koga ćete odmah zavoleti...