

Kajsija štangle



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 lista velike oblande

Za prvi sloj:

- 500 g suvih kajsija
- 100 g šećera u prahu

Za drugi sloj:

- 200 g šećera
- 1 dl vode
- 125 g margarina
- 200 g mlevenog keksa
- 150 g mlevenih oraha

Za treci sloj:

- 100 g cokolade
- 1 kašičica margarina
- 2 kašike ulja

Za cetvrti sloj:

- 250 g šećera u prahu
- 1 kašičica gustina

- 2 kašike vode
- 2 kašike limunovog soka
- 1 kašika ulja
- 2-3 kapi crvene boje

Priprema

Suve kajsijske samlete, dodati šećer u prahu, dobro rukom umesiti, da se sjedini i masu razvaljati na 1/2 lista veće oblande. Kada se masa valja, valjak vlažiti vodom da ne prijanja.

Drugi sloj: U posudi prokuvati šećer i vodu, toliko samo da se šećer istopi, dodati margarin da se istopi, skinuti sa vatre, dodati mleveni keks i mlevene orahe. Dobro izmešati i staviti preko sloja od kajsijske.

Treći sloj: Na tihoj vatri istopiti čokoladu, margarin i ulje i preliti preko drugog sloja i ostaviti da se čokolada stegne.

Četvrti sloj: U posudu staviti šećer u prahu i gustin. Vodu i limunov sok staviti na vatru, da provri i vrelo dodati u šećer i mutiti varjačom, dodati 1 kašiku ulja i 2-3 kapi crvene boje, dobro izmešati i naneti preko čokolade. Ovaj sloj ravnati vlažnim širokim nožem.