

# **Kajsija štangle**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1/2 lista velike oblane

### **Za prvi sloj:**

- 500 g suvih kajsija
- 100 g šecera u prahu

### **Za drugi sloj:**

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

### **Za treci sloj:**

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

### **Za cetvrti sloj:**

- 250 g šecera u prahu
- 1 kašicica gustina

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

## Priprema

Suve kajsije samleti, dodati šefer u prahu, dobro rukom umesiti, da se sjedini i masu razvaljati na 1/2 lista vece oblane. Kada se masa valja, valjak vlažiti vodom da ne prijanja.

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

Treci sloj: Na tihoj vatri istopiti cokoladu, margarin i ulje i preliti preko drugog sloja i ostaviti da se cokolada stegne.

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