

Crno bele štangle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa sa kakaom
- **120 ml** soka od narandže
- **1** narandža - rendana kora
- **100 g** margarina
- **100 g** crne čokolade

Za beli deo :

- **200 ml** slatke pavlake
- **300 g** bele čokolade
- **100 g** kokosovog brašna

Za glazuru:

- **100 g** crne čokolade
- **4** kašike ulja

Priprema

Istopite na laganoj vatri crnu čokoladu sa margarinom. Kad se ujednaci smesa skloniti sa šporeta pa dodati mleveni keks sa kakaom, sok od narandže i rendanu koru narandže. Sjediniti smesu i isipati na plato i rastanjiti smesu rukama.

Slatku pavlaku zagrevati zajedno sa belom cokoladom na laganoj vatri.

Kad se smesa ujednaci preliti preko crnog dela i dobro rashladiti.

okoladu otopiti na pari sa uljem i preliti kolac. Dobro rashladiti.

Seci štanglice željene velicine i uživati u ukusu. Prijatno!

Savet

Inspiracija Dana Drobnjak!