Štangle sa cajnim koluticima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Fil:

- **2 čaše (od jogurta)**šecera
- **1 čaša**vode
- **250 g**margarina
- **50 g**cokolade
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**mlevena keksa

Potrebno je još:

- **2 lista**vecih oblandi
- **500 g**cajnih kolutica
- **100 g**žele bonbona ili
- **3-4 komada**krem bananica
- **2 dl**mleka
- **1 kašicica**kafe

Priprema

U posudu staviti šecer i vodu, kuvati dok se šecer ne istopi, dodati margarin i cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre pa dodati mleveni keks i mlevene orahe. Sve dobro izmešati. 1/2 mase staviti na 1 list vece oblande, preko poredjati cajne kolutice, prethodno potapane u mleko u koje smo dodali 1 kašicicu kafe. U šupljine kolutica stavimo parce žele bonbone ili krem bananice. Preko kolutica stavimo 2/2 fila, pa preko fila drugi list oblande. Opteretimo necim teškim i ostavimo da se ohladi.

Savet