

Oranž štangle



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **3 dl**vode
- **250 g**margarina
- **150 g**cokolade
- **200 g**oraha
- **200 g**keksa
- **2**pomorandže
- **1 pakovanj**erozen korica

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Kuvati 400 g šecera sa 3 dl vode dok ne prokljuca. Potom dodati 1 margarin i 150 g cokolade pa mešati dok se ne otopi. U prohladjenu smesu dodati 200 g mlevenih oraha, 200 g mlevenog keksa i 2 rendane smrznute pomorandže. Mlakim filom premazati rozen kore. Ostaviti da se ohladi i stegne. Posebno otopiti 100 g cokolade sa 3 kašike ulja i preliti preko kora.

Savet