

?oko kinder štangle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Sloj I:

- **150 g**šecera
- **1 dl**vode
- **125 g**margarina
- **50 g**cokolade
- **150 g**mlevena keksa
- **150 g**mlevenih oraha

Preliv od cokolade:

- **100 g**cokolade
- **4 kašikeulja**

Sloj II:

- **200 g**šecera
- **1/2 dl**vode
- **125 g**margarina
- **200 g**mleka u prahu

Priprema

Sloj 1: U posudu staviti šećer i vodu, kuvati dok se šećer istopi, dodati margarin i čokoladu da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mleveni keks i mlevene orahe. Dobro izmešati i staviti u pleh dimenzije 19×27, pa preko staviti

preliv od cokolade i ostaviti da se ohladi i cokolada stegne. Beli sloj: Umutiti mikserom margarin sa mlekom u prahu. U posudu staviti šecer i vodu kuvati i kad bude gust sirup, vruc dodati u umucen margarin sa mlekom u prahu. Dok dodajemo sirup neprekidno mešamo mikserom 1-2 minuta. Dok je još toplo (masa se brzo steže) izlijemo preko preлива od cokolade.

Savet