

oko oranž štangle



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**šecera
- **1** vanilin šecer
- **100 ml**vode
- **2** pomorandže
- **200 g** margarina
- **100 g** mleka u prahu
- **100 g** kakaa
- **250 g** mlevene plazme
- **100 g** cokolade

Premazivanje:

- **100 g** cokolade
- **3** kašikeulja
- **3** kašikesoka od pomorandže
- **1** kesica šlaga
- sok od pomorandže

Priprema

Šećer, vanilin šećer i vodu, zagrijati na laganoj vatri. Dodati 2 kašike narendane kore od narandže i kuvati dok se šećer ne topi. Skinuti sa vatre i umesati margarin. Mleko u prahu pomesati sa kakaom i mlevenom plazmom. Mikserom umutiti da se masa sjedini sa smesom od šećera i margarina. Na kraju dodati otopljenu čokoladu. Sve lepo sjediniti. Masu izliti u sud obložen papirom. Ja sam izlila u vatrostalnu činiju.

Iscediti pomorandžu. Glazura: čokoladu otopiti na tihoj vatri sa 3 kašike soka od narandže i 3 kašike ulja. Mešati dok se ne sjedini.

Umutiti šlag po uputstvu sa kesice, ali umesto mleka ili vode, staviti isceeni sok od narandže.

Na prohladjeni kolac izliti mlaku čokoladu. Ostaviti da se dobro stegne. Iseci na štanglice i njih ukrasiti šlagom!

Savet