# *Oranž štangle (2)*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Fil:**

- **400 g**šecera
- **300 ml**vode
- **250 g**margarina
- **150 g**cokolade
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**mlevenog keksa
- **2**narandže
- **1 pakovanje**kora za rozen tortu

**Fondan:**

- **250 g**prah šecera
- **1 kašika**brašna
- **4 kašike**vrele vode
- **2 kašike**ulje
- narandžasta boja za kolace

## Priprema

Šecer i vodu kuvati dok ne prokljuca dodati margarin i cokoladu, mešati da se otopi.

U prohlaenu smesu dodati mlevene orahe, mleveni keks i rendane smrznute (da prenoci u zamrzivacu) narandže (1 cela i 1 oljuštena bez kore).

Mlakim filom premazati kore i staviti neki teži pleh da ga pritisne.

Sutradan sastojke za fondan izmešati i preliti preko štangle.

## Savet