

## ***?oko narandža kocke***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjekore** za rozen
- **400 g**šecera
- **300 ml**vode
- **2 vece**pomorandže
- **100 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **450 g** mleveni keks

#### **Glazura:**

- **100 g**cokolade
- **4 kašike**ulja

### **Priprema**

Narandže dobro oprati i staviti ih u zamrzivac. Najbolje dan pre nego što se prave kolaci. Izmeriti šecer pa ga staviti u šerpu zajedno sa vodom. Pustiti malo da vri oko 5 minuta. Smrznute narandže izrendati pa i njih staviti da se kuvaju u sirupu oko 5 minuta. Onda dodati margarin i cokoladu. Mešati sve zajedno na tihoj vatri dok se ne otopi. Kada se sve lepo sjedinilo skloniti šerpu sa vatre pa umešati keks. Mešati da se sve lepo sjedini. Ostaviti oko 5 minuta da se malo prohladi pa onda filovati kore za rozen. Zadnju koru ne premazivati. Staviti nesto tesko preko kolaca npr. neku tešku knjigu. Ostaviti tako 2-3 sata. Onda istopiti cokoladu sa uljem i preliti kolac. Ostaviti da se dobro stegne pa iseci na parcad željene velicine.

**Savet**