

# Posne čoko rozen štanglice

Dr. Oetker recept za ukusne posne štanglice.

44 štanglica/e



Jednostavno



Vreme pripreme 90 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore
- 300 g šećera
- 100 g šećera u prahu
- 550 ml mleka od soje
- 2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom crne čokolade
- 1 kašika Dr. Oetker Gustin
- 250 g margarina posnog
- 100 g crne čokolade posne
- 50 g bele čokolade posne
- 3 kašika/e ulja

- 1 U sud sipajte šećer i na vatri ga karamelizujte. Dodajte 350 ml toplog mleka i kuvajte dok se šećer ne istopi. U drugi sud sipajte 200 ml hladnog mleka, gustin i 2 kesice pudinga. Umutite da nema grudvica. Zatim, neprekidno mešajući varjačom, u sud sa karamel mlekom sipajte mleko sa pudingom. Skuvajte fil, zatim prebacite u drugi sud.

Stavite prijanjajuću foliju direktno na fil i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Mikserom umutite margarin i šećer u prahu, a onda postepeno dodajte ohlađeni fil. Fil podelite na sedam delova.

- 2 Prefilujte sve rozen kore sem poslednje. Ostavite da se kolač ohladi i stegne.
- 3 Za dekoraciju istopite crnu čokoladu sa dve kašike ulja, a belu sa jednom. Crnom čokoladom prelijte gornju koru, a belu sipajte u poslastičarsku kesu i povlačite bele linije. Čačkalicom povlačite naizmenično linije levo pa desno, povlačeći kroz crnu i belu čokoladu. Ostavite da se ohladi i stegne, a onda isecite na štanglice.