

Domino štanglice

Sastojci

Potrebno je:

- 100 g šecera u prahu
- 150 g butera
- 250 g brašna
- 3 šipke cokolade
- 150 g cokolade
- 150 g šecera
- sok od pola limuna
- 1 kašicica butera ili ulja

Priprema

Penasto umutiti 2 žumanceta sa 100 g šecera u prahu i 150 g butera. Dodati 3 šipke strugane cokolade i 250 g brašna, dobro izmesiti i razviti na dasci testo debljine pola santimetra.

Namazati pleh, posuti ga brašnom i peci testo. Polovinu testa prevuci glazurom od šecera, a polovinu glazurom od cokolade. Na bele štanglice staviti tackice od cokolade, a na tamne štanglike staviti tackice od bele glazure, kao na domino kopkama.

Glazura od cokolade: 150 g cokolade i 150 g šecera u kristalu preliti sa jednim decilitrom vode. Kuvati dok ne postane gusta masa. Kad je gusto kuvano, dodati kašicicu butera ili ulja. Promešati, pa vrucom glazurom prelivati.

Glazura od šecera: 250 gr. šecera kuvati sa 1/8 litra vode i sokom od pola limuna, dok se ne pocne istezati u nitima. Tada pokupiti penu i kolac preliti topлом glazurom.