

Štanglice



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g šecera
- 150 g oraha
- 60 g butera
- 2 kašike brašna
- 1 štangla cokolade
- 1 kašicica kakaoa
- 1/2 kašicice ruma
- 1 prašak za pecivo

Priprema

vrsto ulupati sneg od 3 belanceta, dodati 150 gr. šecera, 150 gr. mlevenih oraha, 2 kašike brašna, pola kašicice ruma i na vrh noža praška za pecivo. Izmešati i peci u podmazanom i brašnom posutom plehu. Na pari umutiti 3 žumanceta, 150 g šecera, pa dodati 60 g butera, jednu štanglu cokolade i kašicicu kakaoa. Zgusnut krem ohladiti, premazati preko kolaca i ostaviti u frižideru. Seci na štanglice.