

Cipiripi štangle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice ulja
- 50 g čokolade za kuvanje
- 7 kašika brašna
- 1 kašika kakaa
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 6 žumanaca
- 5 kašika šećera
- 250 g margarina
- 150 g čokolade za kuvanje
- 100 g Cipiripi čokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca sa šećerom. Dodati i ostale sastojke predviđene za koru (50 g čokolade krupno izrendati), sve sjediniti i peći.

Za fil umutiti žumanca sa šećerom, dodati margarin i 150 g čokolade za kuvanje, pa staviti na tihu vatru da proključa. Vruć fil preliti preko vruće kore i odmah odmah narendati Cipiripi. Ostaviti da se ohladi, pa seci

štangle.

Savet