

Puter štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za prvi deo:

- **150 g** svinjske masti
- **150 g** šecera
- **150 g** mlevenih oraha
- **4** belanca
- **100 g** brašna

Za drugi deo:

- **4** žumanca
- **100 g** šecera

Za treci deo:

- **5 kašika** mleka
- **100 g** šecera
- **100 g** mlevenih oraha
- **1 kockica** margarina
- **50 g** čokolade

Priprema

Umutiti mast i šecer, a belanca umutiti posebno pa sjediniti i dodati brašno i orahe. Peci koru.

Umutiti žumanca sa šećerom pa preliti preko prvog dela i ponovo kratko zapeci da se uhvati korica.

Prokuvati mleko, šećer, margarin i čokoladu pa dodati orahe i staviti preko drugog dela kolaca. Prosušiti u rerni na 100 stepeni. Kada se ohladi kolac seci štanglice.

Savet