

## Moje štanglice



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **60** min

## Sastojci

### Bela kora:

- 3 belanca
- 3 kašike brašna
- 3 kašike šecera
- 1/2 praška za pecivo

### Braon kora:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 100 gmlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo
- nekoliko kašikadžema od krušaka
- nekoliko kašikadžema od kajsije

### Krem:

- 3 žumanceta
- 150 g šecera
- 1 puding od vanile
- 3 ravne kašike brašna
- 600 ml mleka
- 100 g margarina

### **Za ukrašavanje:**

- **1 kesica**šlaga

### **Priprema**

Najpre skuvati fil i ostaviti da se hladi. Dodati mu izmiksani margarin. Umutiti sastojke za belu koru i peci 15 minuta na umerenoj temperaturi. Isto uraditi i sa braon korom. Ohladjene kore seci na kocke i slagati u kalupu, crna-bela, premazati sa nekoliko kašika džema od kruške. Staviti fil. Opet složiti koru, ali sada iznad bele kocke ide braon i obrnuto, premazati džemom od kajsije, pa opet fil. Složiti još jednu koru, premazati filom i ukrasiti ulupanim šlagom.

### **Savet**