

Limun štangle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **160 g**margarina ili masti
- **160 g**šecera
- **2**jaja
- **3 kašikemleka**
- **250-300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **5 kašike**brašna
- **4 kašike** šecera
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **1**limun
- **2 štangle**cokolade
- **2 kašike**kakaa

Priprema

Umutiti margarin, šecer, jaja i mleko pa dodati brašno sa praškom za pecivo. Zamesiti testo da se ne lepi. Podeliti testo na tri dela. Svaki deo razviti u kopru i peci na prevrnutom pleh na nižoj temperaturi da kore ostanu bele. Staviti mleko sa 4 kašike šecera da vri. U posudicu sjediniti 5 kašika brašna sa malo hladnog mleka da bude bez grudvica, kad mleko pocne da vri zakuvati kašicu. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom

u prahu pa sjediniti sa kašicom. Podeliti fil na dva dela pa u beli narendati koru od limuna i iscediti sok od tog limuna. U drugu polovinu dodati omešalu cokoladu i kakao. Filovati Koru, tamni fil, koru beli fil. Trecu zadnjkoru gilovati prvo tamnim pa svetlim filom i na kraju ukrasiti po želji. Ostaviti i seci sutra dan.

Savet

Bolje i mekanije su sutra dan