Štanglice sa orasima

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **200 g**margarina
- **400 g**šecera
- **200 g**brašna
- **200 g**mlevenih oraha
- **6**jaja

Fil:

- **300 g**mlevenih oraha
- **4-5 kašika**šecera
- **100 g**cokolade
- **malo**mleka
- **50 g**margarina

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg. Posebno umutiti margarin sa 200 g šecera, pa umesati brašno, mlevene orahe i na kraju dodati sneg od belanaca. Smesu sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 200 stepeni da se ispece do pola.

Umutiti žumanca sa 200 g šecera i preliti preko polupecene kore. Vratiti u rernu još 15-ak minuta.

U malo mleka dodati orahe, šecer i cokoladu pa sve kuvati na pari dok se cokolada ne istopi. Zatim umešati

margarin i vruce sipati preko kore. Po želji posuti rendanom cokoladom ili mlevenim orasima.

Savet