

# **Turinske štanglice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**gaslaenog kesten pirea
- **100 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**Menaž cokolade
- **4** kesiceburbon vanilin šecera
- **100 ml**slatke pavlake

### **Za glazuru:**

- **200 g**Menaž cokolade
- **6** kašikaulja

## **Priprema**

Pavlaku zagrejati skoro do vrenja i preliti Menaž cokoladu, mešati da masa bude svilenkasta, pa ohladiti.

Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu, dodati burbon vaniliju i cokoladnu smesu. Dobro umutiti da se sjedini.

etvrtasti pleh podmazati, pa u njega utisnuti kesten smesu. Ostaviti da malo odstoji u frižideru. Za glazuru otopiti Menaž cokoladu sa uljem i preliti kolac. Staviti ga u zamrzivac da se dobro stegne. Izvaditi ga malo pre služenja, da se malo otkravi, pa rezati na štanglice i ukrasiti po želji.

**Savet**