

# **Štanglice sa orasima**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 250 g margarina
- 250 g šecera
- 250 g mlevenih oraha
- 115 grama brašna
- 6 jaja
- 2 vanilin šecera
- 6 kašika šecera
- džem od kajsija
- orasi za posipanje

## **Priprema**

Penasto umutiti margarin sa 250 grama šecera. Dodati 250 grama mlevenih oraha, brašno i, na kraju, sneg od 6 belanaca. Peci u podmazanom emajliranom plehu.

Umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šecera i 2 vanilin šecera. Premazati preko skoro ispecenog testa i vratiti u rernu da se zapece i prosuši gornji sloj.

Ohlaeni kolac premazati džemom od kajsija i posuti orasima.