

# **Žute štangle**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 200 g margarina
- 250 g šecera
- 200 g oraha
- 150 g brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 5 jaja
- 5 kašika šecera

## **Priprema**

Dobro umutiti 200 g margarina sa 250 g šecera. U to dodati 200 g mlevenih oraha, 1 kesicu vanilin šecera, 150 g brašna i šne od 5 dobro umucenih belanaca.

Ovu smesu sipati u podmazan pleh i staviti da se pece.

Umutiti 5 žumanaca sa 5 kašika prah šecera i preliti preko pecenog testa. Vratiti u rernu da se suši a potom ostaviti da se ohladi pa prefilovati sledecim filom.

Fil: Orahe popariti sa zaslaenim mlekom, dodati umucen puter sa šecerom i vanilom i prefilovati preko ohlaenog žutog dela. Odozgo posuti seckanim orasima.