

Lešnik štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g** margarina
- **150 g** šećera
- **150 g** mlevenih lešnika
- **80 g** brašna
- 5 belanca

Fil 1:

- **200 g** prah šećera
- 5 žumanaca

Fil II:

- **100 g** margarina
- **100 g** mlevenih lešnika
- **100 ml** mleka
- **6 kašika** šećera
- **50 g** mlevenih lešnika

Priprema

Za koru umutiti margarin, šećer, brašno i mlevene lešnike. Kašikom umešati umuceni sneg od belanaca. Sve lepo sjediniti pa staviti koru da se pece.

Dobro umutiti žumanca sa šećerom u prahu, da se zapeni. Nakon desetak minuta pecenja kore kada se uhvati korica izvaditi koru iz rerne pa premazati umucenim žumancima. Vratiti koru nazad da se pece do kraja. Kad je pecena izvaditi je i ostaviti da se ohladi.

Staviti mleko sa šećerom da provri. Kad je provrelo skloniti sa vatre pa mu dodati mlevene lešnike. Ostaviti da se skroz ohladi. Kada se fil ohladio sjediniti ga sa umucenim margarinom. Namazati fil preko ohlaenog kolaca. Gore posuti mlevenim lešnicima. Kada se stegne iseci na štanglice.

Savet