Štanglice sa 2 nadeva



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanaca
- **125 g**margarina
- **200 g**šecera
- **200 g**mlevenih oraha
- **150 g**brašna

Fil I:

- **6**žumanaca
- **100 g**šecera u prahu

Fil II:

- **250 g**mlevenih oraha
- **8 kašika**mleka
- **7 kašika**šecera
- **125 g**margarina

Priprema

Kora: umutiti belanca u cvrat sneg, u drugu posudu umutiti penasto margarin i šecer. Zatim dodavati belanca u umucen margarin, pa lepo sjediniti, dodati brašno i orahe pa polako izmešati. Izliti u pleh i peci na 180'C.

Fil 1: dobro umutiti žumanca sa šecerom. Kada je kora pecena, preko pecene kore preliti žumanca, pa vratiti u ugašenu rernu da se žumanca osuše. Kada se osuše izvaditi da se kolac ohladi.

Fil II: mleko i šecer staviti da prokuva kada prokuva i šecer se istopi skloniti sa vatre i dodati orahe sve lepo sjediniti. Posebno umutiti margarin kada se smesa od oraha ohladi sjediniti sa margarinom. Kada je kora ohlaena preko žumanaca premazati fil II, odozgo posuti mlevene orahe.

Savet

:-)