

Londonske štangle (2)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **140 g**putera
- **60 g**secera
- 2žumanceta
- **nekoliko kašikadžema**
- 3belanceta
- **120 goraha**
- **100 g**šecera
- **1 kesicavanilin** šecer

Priprema

Buter penasto umutiti sa šecerom, dodati žumanca, pa brašno, dobro izraditi testo i ostaviti na hladnom mestu. Belanca penasto umutiti sa šecerom sa ukusom vanile, pa umešati mlevene orahe. Testo oklagijom istanjiti, položiti u buterom namašcen pleh, premazati pekmezom, na to sipati sneg od belanaca i oraha, pa poravnati i kolac peci na umerenoj vatri dok lepo ne porumeni. Još vruc kolac iseci na štangle.

Savet