Limun štanglice (2)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korice:

- **300 g**brašna
- **100 g**masti
- **150 g**šecera
- **1**jaje
- **1 kašicica**sode bikarbone

Fil:

- **1/2 l**mleka
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **2**limuna (sok)
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Korice: U vanglicu staviti, omekšalu, mast (nikako rastopljenu), šecer i jaje, pa viljuškom umutiti. Umutiti toliko da se svi sastojci, dobro, sjedine. Dodati brašno, sa sodom bikarbonom. Rukom zamesiti testo.

Testo prebaciti na, blago pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na tri, jednaka, dela. Uzeti pleh (moj pleh je bio velicine 28x19cm), okrenuti ga i prema poleini pleha iseci pek papir. Iseci tri komada pek papira, za tri korice. Mora da se peku na poleini pleha jer su, pecene, jako krhke, pa kada bi se pekle u plehu, pri vaenju bi se

polomile.

Razviti korice preko pek papira (u pocetku malo teže se testo razvija, ali budite uporne i dobija se, lepo, razvijena korica).

Rernu ukljuciti da se zagreje, na 160 stepeni. Staviti korice da se peku. Ja sam, svaku, koricu pekla po pet minuta, pazeci da ostanu bele. Izvaditi, pecene, korice i vrlo lako, zajedno sa pek papirom, ih premestiti na sto. Ostaviti da se korice ohlade.

Fil: Od 1/2 l mleka odvojiti 200 ml, a ostatak, zajedno sa 7 kašika šecera, staviti da provri. Sa odvojenim mlekom razmutiti 7 kašika brašna. Kada mleko provri sipati, razmuceno, brašno i skuvati kao puding. Skuvano prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu. U hladan fil dodavati, kašiku po kašiku, umuceni margarin i, mikserom, dobro sjediniti. Na kraju dodati, sveže isceeni, sok od limuna. Dobro promešati.

Fil podeliti na dva, jednaka, dela. Na tacnu za kolace staviti jednu koricu, premazati je polovinom fila, pa preklopiti drugom koricom. Blago rukom pritisnuti da se korice spoje sa filom (ako fil iscuri sa strane, premažite ivice kolaca). Staviti drugu koricu, premazati je sa ostatkom fila, i, na kraju, preklopiti trecom koricom. Svaku korici malo pritisnuti.

Ostaviti kolac, jedan dan, u frižider, da bi korice omekšale. Zatim ga iseci na štanglice i poslužiti.

Savet