

## *Greta štangle*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8**jaja
- **200** goraha
- **2** kašikebrašna
- **16** kašikašecera
- **1**vanilin šecer
- **300** gmargarina
- **200** gcokolade
- **1** kesicapraška za pecivo

### **Priprema**

Kora: Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera, 100 g mlevenih oraha, 1 kašika brašna, malo praška za pecivo. Peci ovakve 2 kore. Pecene kore premazati sa po 100 g otopljene cokolade i po 25 g margarina. Fil: 8 žumanaca umutiti sa 8 kašika šecera, 1 vanilom, kuvati na pari. Kada se ohladi dodati 1 umucen margarin. Filovati: Kora - Fil- Kora - Fil. Po vrhu posuti rendanu cokoladu ili mlevene orahe.

### **Savet**

Pleh bi poželjno da bude manji.