

## ***Greta štangle***



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** jaja
- **200** goraha
- **2** kašike brašna
- **16** kašika šecera
- **1** vanilin šecer
- **300** g margarina
- **200** g čokolade
- **1** kesica praška za pecivo

### **Priprema**

Kora: Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera, 100 g mlevenih oraħa, 1 kašika brašna, malo praška za pecivo. Peci ovakve 2 kore. Pecene kore premazati sa po 100 g otopljene čokolade 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 čokoladu ili mlevene oraħe.

### **Savet**

Pleh bi poželjno da bude manji.