

Orah štangle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanca
- **11 kašika** šecera
- **210 g** margarina
- **150 g** mlevenih oraha
- **1 kesice** praška za pecivo
- **150 g** brašna
- **6** žumanca
- **12 kašika** šecera

Fil:

- **6 kašika** mleka
- **220 g** margarina
- **150 g** šecera
- **100 g** čokolade
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** mlevenog keksa

Priprema

Umutiti margarin postepeno dodajući šecer. Zatim dodati orahe, brašno i prašak za pecivo, pa sve promešati. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg postepeno dodavati u prethodnu smesu i sve sjediniti varjacom.

Uliti u pleh i peci na 180 stepeni dok ne porumen.

Penasto umutiti žumanca sa šećerom. Pecenu koru preliti pripremljenom smesom, pa vratiti u isključenu rernu da se suši.

Otopiti šećer u mleku, a zatim dodati margarin i čokoladu, pa mešati dok se ne otopi. Dodati keks i orahe, te mešati dok se ne sjedini.

Fil preliti preko osušene žute kore. Odozgo posuti mlevenim orasima. Kolac seci na štanglice kad se ohladi.

Savet