

Fašing štangle



Sastojci

Za kore:

- 1 margarin
- 250 g prah šecera
- 6 jaja
- 270 g brašna

Za fil:

- 300 g šecera
- 1 dl vode
- 125 g margarina
- 250 g oraha
- 1 štangla čokolade
- ekstrat od jagode

Za glazuru:

- 200 g šecera u prahu
- par kapi crvene boje
- 5 kašike vode

Priprema

Umutiti sve sastojke za koru. Ispeci četiri kore na prevrnutom plehu, (kore odmah skidati sa pleha, kada se ispeku).

Fil: Ušpinovati šećer, zatim dodati margarin i orahe, malo prokuvati. Fil podeliti u tri dela.

Prvi deo fila obojiti sa štanglom čokolade. Drugi deo fila obojiti ekstratom od jagode. Treći deo fila ostaje ne obojen.

Filovati kore jednu po jednu.

Za glazuru: Pomešati 1 kašiku šećera u prahu, par kapi crvene boje i 5 kašika vode.

Kada se ujednači boja i razbije grudvice šećera, lagano glazuru razvući po gornjoj kori kolaca, nakon par minuta glazura će dobiti sjaj.

Kolac ostaviti preko noći da omekša. Iseci štanglice.