

# Karamel štangle



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kore:

- 125 g margarina
- 125 g šecera
- 2 jajeta
- 2 dl kiselog mleka
- 1 prašak za pecivo
- brašno po potebi

### Fil:

- 400 g šecera
- 8 dl mleka
- 5 kašika brasna
- 125 g margarina

### Glazura:

- 100 g čokolade
- 5 kašika ulja

## Priprema

Priprema kora: Zamesiti testo od margarina, šecera, jaja, kiselog mleka, peciva i brašna toliko da testo bude glatko i meko, ali da se ne lepi. Kada zamesite, ostaviti testo da odmara 10-ak minuta. Testo podeliti na 6

jednakih delova. Od svakog dela razvuci tanku koru (2mm) na dosta brašnom posutoj radnoj površini. Koru pomocu oklagije preneti na brašnom posutom prevrnutom plehu. Kore peci po 7-8 minuta na 200 C, zagrejanj rerni. Priprema fila: Staviti šecer na srednjoj temperaturi da se isprži kao za šerbet, pa u njega dodati 7 dl mleka i kuvati na tihoj vatri dok se sav šecer ne istopi. Kada se karamel skuva, razmutiti 5 kašika brašna u 1 dl mleka i skuvati u karamelu kratko kao puding. U vruc fil dodati 125 g margarina i mešati dok se ne istopi. Mlakim filom mazati tople kore i preliti kolac glazurom od cokolade.

## **Savet**