

Pistaci štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan** jerozen korica
- **350 ml** slatke pavlake
- **400 g** bele cokolade
- **100 g** pistaca
- **350 g** mlevenih oraha
- **malo** zelene kolacarske boje

Glazura:

- **100 g** bele cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Belu cokoladu otopiti na pari, pa dodati slatku pavlaku uz stalno mešanje. Im umešate cokoladu i slatku pavlaku, smaknuti sa pare, a zatim dodati mlevenu pistaciju, mlevene orahe i dobro izmešati. Dodavati polako zelenu kolacarsku boju uz mešanje kako bi dobili željenu nijansu. Ukoliko ne želite dodavati boju, fil vam neće biti baš zelen od samo 100 g pistacije, pa u tom slučaju ili ostavite fil kakav jeste (ako vam nije važno za dekoraciju) ili onu količinu oraha zamenite za pistaciju iako mislim da je ta opcija preskupa. Fil se u toku mešanja već dovoljno ohladi, pa kore možete toplim filom premazati u tankom sloju. Poslednju koru ne prekriti filom, već pokriti kolac krpom, staviti nešto teško na njega i ostaviti par sati na hladno da se stegne. Kad se stegne, rastopiti belu cokoladu i preliti kolac njom. Ja sam još preko bele cokolade posula iseckane orahe, vi ne morate. Kad se stegne i cokolada seci kolac na štangle.

Savet