

Reform štanglice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **250 g**šecera
- **300 g**mlevenih oraha
- **1/2** limuna - sok

Za fil:

- **10**žumanaca
- **250 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina

Priprema

Umutiti šne od belanaca, dodati šecer, kad bude cvrst šam dodati sok od pola limuna i varjacom lagano u to dodati orahe.

Od ove smese ispeci dve kore u cetvrtastom plehu. Obe kore preseći po dužini da se dobiju cetiri korice.

Žumanca dobro umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Pri kraju kuvanja dodati cokoladu za kuvanje.

Kada se fil ohladi u njega dodati umucen margarin i sve lepo sjediniti mikserom. Filovati korice i zadnju isto

namazati sa filom i posuti je mlevenim orasima.

Savet