

Žute štangle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora I:

- **150 g** margarina
- **250 g** brašna
- **150 g** šecera
- 1 jaje
- **2 kašika** mleka
- 1/2 praška za pecivo

Fil:

- **150 g** lešnika
- **200 g** šecera
- **150 g** suvo grožđe
- **5 kašika** griza
- 2 vanilin šecera
- **malomleka**

Kora II:

- 4 jaja
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna

Priprema

Umesiti prhko testo od margarina, brašna, šecera, jaja, praška za pecivo i malo mleka. Testo razviti i staviti u pleh. Testo premazati džemom, ja sam koristila džem od jagoda. Fil: Suvo grožđe poprskati ekstarom ruma. Pomešati sve sastojke i dodati malo mleka, toliko da smesa ne bude previše gusta. Fil premazati preko džema. Kora II: Umutiti belanca sa šecerom, zatim dodati žumanca, još malo mutiti i na kraju dodati brašno. Kada se doda brašno lagano izmešati i preliti preko fila. Kolac se pece na 200 C prvih 10 minuta, onda smanjiti na 180 C i peci još 30-35 minuta. Dimezije pleha su 20x30 cm.

Savet