

Grijaž štanglice

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šecera
- 140 g oraha
- 190 g butera
- 140 g šecera u prahu
- 100 g cokolade
- 4 žumanceta
- 2 oblande

Priprema

U tiganj za palacinke staviti 150 g šecera u kristalu. Šecer mešati dok se ne istopi i dobije svetlo-žutu boju. Zatim dodati 140 g samlevenih oraha. Masu dobro promešati varjačom, izruciti na pleh ovlažen vodom i samleti na mašini za orahe. U zasebnom sudu izmešati 140 g butera sa 140 g šecera u prahu i tome dodati 4 žumanceta. Sve staviti na vatru, dodati samleveni grijaž i žicom mutiti dok se masa ne zgusne. Namazati oblandu ovom masom, preko nje staviti drugu i pritisnuti teškim predmetom. Ostaviti da stoji 24 sata, a zatim preliteri glazurom od cokolade.

Glazura: 100 g cokolade, 100 g šecera, 50 g butera i 5 kašika vode kuvati dok se masa ne zgusne. Mlakom glazurom preliteri oblandu.