

Domino štanglice

Sastojci

Potrebno je:

- 100 g šećera u prahu
- 150 g butera
- 250 g brašna
- 3 šipke čokolade
- 150 g čokolade
- 150 g šećera
- sok od pola limuna
- 1 kašičica butera ili ulja

Priprema

Penasto umutiti 2 žumanceta sa 100 g šećera u prahu i 150 g butera. Dodati 3 šipke strugane čokolade i 250 g brašna, dobro izmesiti i razviti na dasci testo debljine pola santimetra.

Namazati pleh, posuti ga brašnom i peci testo. Polovinu testa prevuci glazurom od šećera, a polovinu glazurom od čokolade. Na bele štanglice staviti tackice od čokolade, a na tamne štanglice staviti tackice od bele glazure, kao na domino kopkama.

Glazura od čokolade: 150 g čokolade i 150 g šećera u kristalu prelići sa jednim decilitrom vode. Kuvati dok ne postane gusta masa. Kad je gusto kuvano, dodati kašičicu butera ili ulja. Promešati, pa vrućom glazurom prelivati.

Glazura od šećera: 250 gr. šećera kuvati sa 1/8 litra vode i sokom od pola limuna, dok se ne počne istezati u nitima. Tada pokupiti penu i kolac prelići toplom glazurom.