

Mornarske štanglice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7belanaca
- 200 gšecera u prahu
- 250 gmlevenih lešnika
- 1 kašikabrašna

Preliv:

- 7žumanaca
- 200 gšecera u prahu
- 3štangle cokolade za kuvanje
- 125 gmargarina

Priprema

Pomešati orahe, šećer u prahu i brašno. Umutiti sneg od belanaca pa dodati gore pripremljenu masu, lagano izmešati i sipati u podmazan i papirom obložen pleh. Peci na 180 C.

Umutiti žumanca sa šećerom u prahu pa kuvati na pari. Kada je fil gotov, dodati omekšalu cokoladu i margarin, dobro izmešati pa mutiti dok se malo ne prohladi, pa preliti preko testa u plehu. Kolac ostaviti tako u plehu da se stegne, a onda iseci štanglice i poslužiti.

Savet