

Mornarske štanglice



Sastojci

Potrebno je:

- 5 belanaca
- 200 g mlevenih oraha ili lešnika

Krem:

- 5 žumanaca
- 200 g šecera
- 2 štangle rastopljene cokolade
- mrvica

Priprema

Umutite sneg od belanaca, umešajte mlevene orahe ili lešnike. Masu ispecite u podmazanom i mrvicama posutom plehu. U međuvremenu pripremite krem: buter, žumanca i rastopljenu cokoladu, kuvajte na pari dok se ne zgusne. Ohlađene kore presecite i namažite kremom, pa kolac isecite na štanglice.