

## Štanglice od kestena



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 kg kestinja
- 250 g margarina
- 250 g šecera
- 2 kašike ruma

#### Glazura:

- 3 rebra cokolade
- 3 kašike šecera
- 1 kašicica zejtina

### Priprema

Kesten oprati i staviti u lonac da se kuva, dok ne omekša. Kuvani kesten ocistiti od ljuski i propasirati ga. Pasiranom kestenju dodati 250 grama margarina, 250 grama šecera, i 2 supene kašike ruma. Masu rukom dobro izmesiti i raaviti u koru debljine 4 cm, a širine 10 cm pa je preliteri glazurom od cokolade. Ostaviti da se stegne, pa toplim nožem seci štanglice.

Glazura: na pari u ciniji rastopiti cokoladu, šecer, 3 kašike vode i 1 kašicicu zejtina. Masu dobro umutiti, da bi se dobila ujednacena masa.