

Limun štangle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **160 g** margarina ili masti
- **160 g** šećera
- **2** jaja
- **3 kašike** meleka
- **250-300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **5 kašike** brašna
- **4 kašike** šećera
- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **1** limun
- **2 štangle** čokolade
- **2 kašike** kakaa

Priprema

Umutiti margarin, šećer, jaja i mleko pa dodati brašno sa praškom za pecivo. Zamesiti testo da se ne lepi. Podeliti testo na tri dela. Svaki deo razviti u kopru i peći na prevrnutom pleh na nižoj temperaturi da kore ostanu bele. Staviti mleko sa 4 kašike šećera da vri. U posudicu sjediniti 5 kašika brašna sa malo hladnog mleka da bude bez grudvica, kad mleko počne da vri zakuvati kašicu. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šećerom

u prahu pa sjediniti sa kašicom. Podeliti fil na dva dela pa u beli narendati koru od limuna i iscediti sok od tog limuna. U drugu polovinu dodati omekšalu cokoladu i kakao. Filovati Koru, tamni fil, koru beli fil. Trecu zadnjkoru gilovati prvo tamnim pa svetlim filom i na kraju ukrasiti po želji. Ostaviti i seci sutra dan.

Savet

Bolje i mekanije su sutra dan