

# **Štanglice sa jaffa keksom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 3jajeta
- **300** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **200** gmargarina
- **300** gplazma keksa
- **1** kutija jaffa keksa

### **Glazura:**

- **200** gcokolade
- **30** gmargarina
- malomleka

## **Priprema**

Dobro umutiti 3 cela jajeta sa 300 g šecera i jednom kesicom vanilinog šecera. Staviti šerpu na blagu vatu. Stalno mešati varjacom. Posle 5 minuta dodati 30 g cokolade za kuvanje. Mešati dok se cokolada ne otopi. Margarin iseckati na 10-ak kockica. Jednu po jednu dodavati u jaja. Dodati sledecu tek kad se prethodna skroz istopila. Sve vreme mesati. Sve zajedno se kuva oko 20-25 minuta. Masa treba da bude i dalje tecna kad se skida sa vatre. Skinuti sa vatre i dodati plazma keks. Polako dodavati keks. Masa treba da bude polu-gusta. Uljem podmazati tepsiju i izliti pola mase. Poredjati jaffa keks, pa dodati ostatak mase. Ostaviti malo da se prohladi. Za to vreme napraviti glazuru.

**Savet**