

# Štanglice sa jaffa keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- 3 jajeta
- 300 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 200 g margarina
- 300 g plazma keksa
- 1 kutija jaffa keksa

### Glazura:

- 200 g čokolade
- 30 g margarina
- malo mleka

## Priprema

Dobro umutiti 3 cela jajeta sa 300 g šecera i jednom kesicom vanilinog šecera. Staviti šerpu na blagu vatru. Stalno mešati varjačom. Posle 5 minuta dodati 30 g čokolade za kuvanje. Mešati dok se čokolada ne otopi. Margarin iseckati na 10-ak kockica. Jednu po jednu dodavati u jaja. Dodati sledeću tek kad se prethodna skroz istopila. Sve vreme mesati. Sve zajedno se kuva oko 20-25 minuta. Masa treba da bude i dalje tečna 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**