

# **Figaro štanglice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6 žumanaca**
- **500 g**šecera
- **250 g**margarina
- **150 g**mlevenih oraha
- **150 g**seckanih oraha
- **2 lista**manje oblane

## **Priprema**

U dubljoj posudi staviti na tihoj vatri 300 g šecera da se karamelizuje. Dok se šecer topi u drugu posudu staviti žumanca sa 200 g šecera i na pari sjediniti u glatku masu, koja se dobije kada se šecer sasvim otopi. Dodati margarin, pa i njega otopiti i dobiti glatku ujednacenu masu. Voditi racuna da se šecer topi ravnomerno, podešavati temperaturu. U karamelizovan šecer, polako dodavati masu sa žumancima i mešati da se ove dve mase polako ravnomerno sjedine. Na kraju dodati orahe sve dobro promešati i rasporediti na manjem listu oblane, preko staviti drugi list. Prekriti folijom i pritisnuti težim predmetom. Ostaviti da se ohladi, pa seći štanglice. Ukrasiti po želji.

## **Savet**

Fil možete razliti i na veoj oblandi, ali e štanglice biti tanje