

## Londonske štanglice (2)



težina: lako

za: 6 osoba

vreme pripreme: 90 min

### Sastojci

#### Za testo:

- 6žumanaca
- 110 gkristal šecera
- 110 gmaslaca ili margarina
- 150 goštrog brašna

#### Za premaz:

- 150 gpikantne marmelade

#### Za nadev - penu:

- 6belanaca
- 280 gkristal šecera
- 240 gmlevenih oraha

### Priprema

Priprema testa: Brašno prosejati. Mikserom dobro umutiti žumanca sa šecerom. Umucenoj masi dodati na listice izrezan maslac ili margarin i mikserom dobro umutiti. Masi dodati brašno i mikserom dobro umutiti. Masa je tvra od biskvitne mase. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Masu kašikom u hrpicama stavljati na papir u tepsiji u nožem izravnati. Staviti tepsiju sa testom u zagrejanu rernu na 190 stepeni i malo zapeci (oko 10 minuta). Dok se testo peče pripremiti nadev. Priprema nadeva: Mikserom dobro umutiti belanca sa malo soli u tvrd sneg. Dodati šecer i dobro mikserom umutiti. Na

kraju dodati mlevene orahe i varjacom lagano umutiti da postane jednolicna masa. Malo zapeceno testo izvaditi iz rerne, rernu ostaviti ukljucenu, ali smanjiti temperaturu na 150 stepeni. Malo zapeceno testo premazati marmeladom (ja sam koristila marmeladu od aronije), i preko marmelade ravnomerno rasporediti nadev po testu. Tepsiju vratiti u rernu i kolac peci - sušiti oko 50 minuta. Pecen kolac lagano zajedno sa papirom za pecenje prebaciti na tacnu za posluživanje. Još vreo kolac seci na štangle dimenzija 3x7cm. Dobije se ukupno 24 kom.

### **Savet**

Stari divan recept moje majke, a kola divan za blagdane!