

## *Limun štangle*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** jaja
- **12 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **6 kašika** mlevenih oraha
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **250 g** margarina
- **1** limun
- **2 listavece** oblande

### **Priprema**

Kora: Mikserom umutiti 6 belanki u cvrst sneg. Dodati 6 kašika šecera i još malo mutiti. Zatim dodati 6 kašika mlevenih oraha, 3 kašike brašna, 1/2 kesice praška za pecivo i sitno narendati koru od limuna.

Masu izliti u pleh obložen pek papirom i peći u zagrejanj rerni. Kada je peceno, izvaditi na tacnu i ostaviti da se ohladi.

Fil: Na pari skuvati 6 žumanki sa 6 kašika šecera i 3 kašike brašna. Pred kraj kuvanja dodati sok od jednog limuna i 250 g margarina. Sve zajedno dokuvati.

Finalni postupak: Na list oblande staviti 1/2 žutog fila. Zatim preko fila staviti koru. Preko kore drugu polovinu žutog fila i završiti oblandom.

## **Savet**

Oblandu filovati vrucim filom.