

# **Limun štangle**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6jaja**
- **12 kašika šecera**
- **6 kašikabrašna**
- **6 kašikamlevenih oraha**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **250 gmargarina**
- **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 peci u zagrejanoj 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 filia staviti koru. Preko kore drugu polovinu žutog filia i završiti obandom.

## **Savet**

Oblanu filovati vrucim filom.