

Turinske štanglice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** zaslaenog kesten pirea
- **100 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** Menaž čokolade
- **4 kesice** burbon vanilin šecera
- **100 ml** slatke pavlake

Za glazuru:

- **200 g** Menaž čokolade
- **6 kašika** ulja

Priprema

Pavlatu zagrejati skoro do vrenja i preliti Menaž čokoladu, mešati da masa bude svilenkasta, pa ohladiti.

Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu, dodati burbon vaniliju i čokoladnu smesu. Dobro umutiti da se sjedini.

etvrtasti pleh podmazati, pa u njega utisnuti kesten smesu. Ostaviti da malo odstoji u frižideru. Za glazuru otopiti Menaž čokoladu sa uljem i preliti kolac. Staviti ga u zamrzivac da se dobro stegne. Izvaditi ga malo pre služenja, da se malo otkravi, pa rezati na štanglice i ukrasiti po želji.

Savet