

Pišinger štanglice i rombovi



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolac:

- **1 veci omotoblande**
- **5jaja**
- **300 gšecera**
- **100 gMenaž cokolade**
- **300 gmargarina za filove**
- **3 kesicevanilin šecera**

Za glazuru:

- **100 gMenaž cokolade**
- **4 kašikeulja**

Priprema

U odgovarajucu posudu izlomiti jaja i malo umutiti. Dodati šecer, Menaž cokoladu i margarin i na laganoj vatri ili pari otapati i mešati žicom da se svi sastojci otope i sjedine.

Na tacnu staviti list oblande okrenut vecim kockicama da budu sa gornje strane. Nanositi fil od cokolade i jaja ravnomerno ili na drugi nacin šarajuci koru od oblande (u zavisnosti od kolicine fila koji imate). Postupak ponavljati sve dok imate kore i fila.

U prvom slučaju okrenutu poslednju koru na isti način kao i ostale. U drugom slučaju poslednju oblandu postavite isto kao i prethodne, stranom sa većim kockicama prema gore..

Poslednju koru nemazati filom, nek oстане suva. Postaviti dasku ili nešto teže da pritisnete pišinger i ostavite da se ohladi i kore lepo sjedine sa filom.

U prvom slučaju nemazati poslednju koru filom. Seci na štangle i poslužiti.

U drugom slučaju glazurom koju ste napravili od istopljene Menaž čokolade I ulja našarati poslednju koru. Seci na rombove i poslužiti.

Savet