

Mirine štanglice



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 200 g šecera
- 9 kašika šecera
- 2 vanilin šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 1 kašika brašna
- 70 g cokolade
- 250 g butera
- kašicica alkoholnog sirceta
- malo praška za pecivo

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 9 kašika šecera i kašicom alkoholnog sirceta. Dodati jednu kašiku brašna, malo praška za pecivo i 150 grama oraha. Ispeci u podmazanom plehu.

Preliv: Skuvati na pari 6 žumanaca sa 200 grama šecera i 2 vanilin šecera. Dodati 70 grama cokolade. Penasto umutiti buter, dodati ga ohlaenom prelivu, premazati ohlaeno testo i posuti ga orasima.