

## *Štanglice od malina*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- marmelada od malina
- 200 g oljuštenih i samlevenih badema
- 130 g margarina
- 50 g prah - šecera
- 100 g cokolade za kuvanje
- malo brašna

### **Priprema**

Penasto umutiti margarin i prah šecer. Dodati badem i toliko brašna koliko je potrebno da se razvije kora.

Koru raseci na tri dugacka dela, staviti na prevrnut pleh i malo u rerni propeci.

Svaki deo kore premazati marmeladom od malina i re?ati jedan na drugi.

Sve preliti glazurom od cokolade. Kada se cokolada stegne, seci na štanglice.