Keks štanglice (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **150 g** šecera
- **250 g**mlevene plazme

Za fil:

- **5**žumanaca
- **100 g**šecera
- **50 g**cokolade
- **150 g**margarina

Za posipanje:

- **50 g**mlevene plazme

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca, dodati šecer i umutiti u cvrst šam. Dodati mlevenu plazmu pa sve izmiksati.

Smesu uliti u nauljen i brašnom posut pleh.

Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi.

Za fil: Mikserom umutiti žumanca i šecer te ih skuvati na pari. Dodati cokoladu i ukuvati. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare, umešati margarin i dobro umutiti mikserom. Tako vruc fil naneti preko ohlaene kore, te ostaviti da se ohladi.

Posuti mlevenom plazmom.

Seci na štanglice i poslužiti.

Savet

Probajte štanglice, tako su ukusne i slatke-a i kako ne bi bile, kad im Menaž okolada daje neodoljivu aromu. Menaž - I svaki put uspe.