Larine štangle

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **5**belanaca
- **250 g**šecera
- **1**žumance
- **100 g**suvog groža
- **125 g**mlevenih oraha
- **125 g**seckanih oraha
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 štangla**cokolade
- **1 list**oblatne

Za fil:

- **4**žumanca
- **4 kašike**šecera
- **2 kašike**brašna
- **2,5 dl**mleka
- **1**margarin
- **10 kašika**šecera u prahu
- **malo**cokolade za posipanje

Priprema

Belanca umutite sa šecerom, dodajte žumance, suvo grože, orahe, prašak za pecivo i otopljenu cokoladu.

U pleh stavite papir za pecenje, stavite list oblatne te nanesite masu na oblatnu. Sušite u rerni na 150 stepeni oko 30 minuta.

Za fil žumanca, šecer i brašno ukuvajte u mleko kao puding. Ohladite.

Margarin i šecer u prahu penasto umutite mikserom pa pomešajte sa ohlaenim filom.

Sipajte fil preko ohlaenog testa. Od gore pospite malo rendane cokolade.

Savet