

## ***Keks štanglice (4)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jaja
- 200 gšecera
- 2 vanilin šecera
- 200 gmaslaca ili margarina
- 300-350 g mlevene plazme
- 50 gcokolade

#### **Glazura:**

- 200 g cokoladne glazure

### **Priprema**

Penasto umutiti jaja sa šecerom pa ih zatim kuvati na pari oko 5 minuta. Zatim dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi. Kad se cokolada otopi dodavati maslac, podeliti ga na 10 delova i dodavati deo po deo. Sve to kuvati oko 30 minuta. Skinuti sa pare i dodati mlevenu plazmu. Plazmu dodavati po malo. Smesa treba da bude polu gusta, ako je jako retka dodajte još keksa. Zatim smesu izrucite u uljem podmazan pleh. okoladnu glazuru otopite i prelijete preko kolaca. Secete na štangle.

### **Savet**