

Menaž štanglice (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanceta
- **12 kašika** šecera
- **150 ml** ulja
- **12 kašika** brašna
- Za žuti fil:
- **6** žumanceta
- **2 kašike** šecera
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** ulja
- Za glazuru:
- **200 g** čokoladne glazure

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca u cvrst šam, potom dodati šecer neprekidno muteci mikserom. Zatim dodati ulje i sve dobro umutiti mikserom. Mikser isključiti i umešati brašno, lagano sve promešati kašikom (ili varjacom) kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni 10 minuta.

Za to vreme umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno i ulje te lagano mutiti mikserom. Izvaditi pleh iz rerne...

...te naneti smesu sa žumancima. Vratiti u rernu i peći na 180 stepeni 15 minuta.

Pecen kolac izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohladi...

...te naneti cokoladnu glazuru.

Ostaviti da se glazura stegne...

...te izvaditi kolac iz pleha, skinuti pek-papir i staviti na tacnu (poslužavnik).

Seci na štanglice (ili parcad željene velicine), servirati te poslužiti.

Savet

Pitaju me dragi gosti moji kako su poslastice koje spremim tako ukusne - ponosno im kažem - nije fora, nije laž, u svemu mi pomaže Glazura Menaž.