

# **Lešnik - karamel štanglice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kore:**

- **9**belanca
- **9** kašika šecera
- **3** kašike brašna
- **12** kašikamlevenih lešnika

### **Fil:**

- **9**žumanca
- **250** g šecera
- **200** ml mleka
- **70** ggustina
- **250** g margarina
- **100** glešnik karamela
- **50** glešnika za dekoraciju

## **Priprema**

Pecite 3 kore od po 3 belanca, 3 kašike šecera, 1 kašike brašna i 4 kašike mlevenih lešnika. Za fil žumanca, šecer, mleko i gustin kuvajte na pari, pri kraju dodajte rastopljene karamele. Kad se fil ohladi, dodajte margarin.

Filujte kore i poslednju na vrhu nakon fila pospite mlevenim lešnicima.

Seci kolac na štanglice.

**Savet**