

Lešnik - karamel štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

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

Fil:

- **9** žumanca
- **250** g šecera
- **200** ml mleka
- **70** g gustina
- **250** g margarina
- **100** g lešnika karamela
- **50** g lešnika 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 karamelje. Kad se fil ohladi, dodajte margarin.

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

Seci kolac na štanglice.

Savet