

Šarene štangle

Sastojci

Potrebno je:

- 2 lista oblände veće
- 10 jaja
- 750 g šecera u prahu
- 250 g mlevenih oraha
- 250 kokosovo brašno
- 1 margarin
- 100 g cokolade

Priprema

I deo: 5 belanca umutiti sa 250 g šecera u prahu, dodati 250 g mlevenih oraha, sipati preko lista oblände. Peci u rerni na tihoj vatri, da se kora suši.

II deo: 5 belanca umutiti sa 250 g šecera u prahu, dodati 250 g kokosovog brašna. Sipati na oblandu i susiti u rerni.

Fil: 10 žumanca umutiti sa 250 šecera u prahu. Kuvati na pari dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi fil i dodati unucen margarin.

Redosled filovanja: Oblanda sa orasima-fil-oblanda sa kokosom-fil, odozgo izrendati 100 g cokolade.