Mornarske stangle



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **1** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **1 prstohvat**soli
- **200 g**šecera
- **200 g**mlevenog, pecenog lešnika ili oraha

Za fil:

- **5**žumanaca
- **200 g**prah šecera
- **100 g**putera
- **3 štangle**cokolade
- **1 kafena kašicica**instant kafe

Priprema

Belanca mutiti mikserom sa solju pa u dva tri puta dodavati šecer dok se ne umuti cvrst sneg (sam), desetak minuta. U masu špatulom lagano umešati lešnike pa masu sipati i rasporediti u uvec, prethodno podmazan uljem i posut brašnom. Peci koru u rerni 20'C minuta na 180-190'C da sasvim blago porumeni.

Za to vreme skuvati fil. U šerpicu staviti žumanca i šecer, malo ih žicom umutiti pa staviti na paru da se kuvaju. Dodati maslac i cokoladu pa kuvati neprestano mešajuci dok se krem dobro ne zgusne. Ako niste iskusni kapnite malo fila na tanjiric pa ga stavite u frižider na kratko da se ohladi. Kad se prohladi ne bi trebalo da curi po tanjiricu.

Na malo prohlaenu koru sipati fil i premazati celu koru. Malo prodrmati uvec da se fil lepo rasporedi. Ostaviti da prenoci na hladnom pa seci štanglice. Mogu se ukrasiti, a i ne mora.

Što se tice kuvanja fila postoji još jedan nacin za koji sam cula od jednog poslasticara, a nije na pari. Šerpicu sa sastojcima staviti na ugrejanu ringlu i odmah jacinu smanjiti na 1,5 ako su ringle do 3 ili na 3-3,5 ako su do 9. Kuvati neprestano mešajuci dok se ne zgusne. Rezultat je isti kao kad se kuva na pari.

Savet

Ovaj kolac koji spremam decenijama je veoma ukusan i opstepoznat. Po sastojcima i postupku kojim se pravi verovatno je nastao od Reform torte. Ne znam zasto se zove Mornarske stanglice kad malo cim podseca na more, ali je zato izuzetnog ukusa.