

## *Kremaste štanglice*



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **1 kafena šoljica**ulja
- **1 kafena šoljica**mleka
- **1 kafena šoljica**šecera
- **1**jaje
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 šoljice**brašna

#### **Za fil:**

- **2 kesice**pudinga od malina
- **3 kašika**brašna
- **1** mleka
- **250 g**margarina
- **300 g**šecera

#### **Ostalo:**

- **200 ml**soka od naranče
- **200 g**keks sa kakaom
- **200 g**cokolade
- **8 kašika**ulja

### **Priprema**

Umutiti jaje sa šećerom, postepeno dodati ulje, mleko i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Testo podeliti na dva dela i peći na 200 C oko 7-8 minuta. Puding od maline sjediniti sa brašnom, dodati malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šećerom. Zakuvajete puding uz neprekidno mešanje. Ohladiti. Margarin izmiksati pa sjediniti sa hladnim filom.

Finalni postupak: kora, 1/2 fila, keks natopljen u soku, druga polovina fila, kora. ?okoladu otopiti na pari sa uljem i preliti ceo kolac. Dobro rashladiti. Seci štanglice i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

## **Savet**