

Orah štanglice (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **150** gputera
- **140** gšecera u prahu
- **70** gmekog brašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **150** gmlevenih oraha
- **4**belanca

Prvi fil:

- **4**žumanca
- **150** gšecera u prahu

Drugi fil:

- **100** gmlevenih oraha
- **1** kašikakristal šecera
- **4** kašikemleka
- **1**vanilin šecer
- **90** gputera

Za posipanje:

- po ukusuprah šecera

Preparacija

Puter izmiksati sa šecerom, dodati brašno, prašak za pecivo i mlevene orahe, pa i to izmiksati na najmanjoj brzini. U ovu smesu postepeno umešati sneg od belanaca. Pleh dimenzija 23x36 cm premazati uljem i posuti brašnom, pa izruciti smesu. Rernu zagrejati na 190 stepeni C i peci koru 15-ak minuta (treba da bude skoro pecena). Koru izvaditi, a temperaturu smanjiti na 170 stepeni C.

Žumanca izmiksati sa šecerom u prahu, staviti preko kore i vratiti na 10-ak minuta u rernu. Voditi racuna da žumanca budu termicki obraena, ali da se ne prepeku, tj. ne presuše. Ako je potrebno, smanjite još temperaturu, jer vi najbolje znate kako vam rerna radi. Ako se presuše, pucace prilikom secenja. Zato najbolje proverite cackalicom.

Mleko pomešati sa šecerom i vanilin šecerom i staviti na šporet da se šefer istopi. Dodati mlevene orahe i izmešati. Ostaviti da se ohladi, pa umešati prethodno izmiksan puter. Ovim premazati prohlaen kolac, posuti mlevenim orasima i iseci na štanglice.

Savet