Žute štanglice

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**margarina
- **200 g**šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **150 g**brašna
- **5**belanaca
- **1 prstohvat**soli

Za glazuru:

- **5**žumanaca
- **200 g**prah šecera
- **1**vanil šecer

Priprema

Umutiti mikserom prvo belanca i so da se dobije cvrst sneg pa ciniju ostaviti u frižider. U drugoj ciniji dobro umutiti margarin sa šecerom, dodati mlevene orahe i na kraju brašno muteci najmanjom brzinom. U tu masu sipati dve pune kašike umucenih belanaca pa najmanjom brzinom spojiti sa tom masom. To radimo da bi se ostatak belanaca rucno lepše spojio.

U ciniju dodati ostatak belanaca pa varjacom ili špatulom lagano mešati tj. prebacivati belanca da se spoje sa testom u ciniji. Dobicete laganu, nežnu, vazdušastu smesu tj. testo.

Dobijeno testo sipati u podmazan i brašnom posut pleh, dimenzija 26x33 cm korisne površine. Razvuci testo lagano po plehu i poravnati ga što više.

Ispeci testo u rerni na 185'C oko 20 minuta tj. da testo ostane svetle boje, a samo ivice ce biti svetlo braon boje.

Dok se testo pece dobro umutite žumanca sa šecerima da ne spadaju sa žica miksera. im izvadite testo odmah prelite umucenu glazuru, brzo je razvucite da bude ravna i ostavite da se stegne. Kasnije ostavite na hladno mesto da se suši. Ovako prelivena glazura od žumanaca ce se na vrelom testu ispeci.

Ja koristim proverena jaja koja nabavljam u komšiluku, ali ako se ipak brinete da nisu dovoljno termicki obradjena na ovaj nacin možete, posto prelijete glazuru, pleh vratiti u iskljucenu vrelu rernu. Glazura ce se ispeci, ali ce prilikom secenja kolaca pucati.

Najbolje je da kolac prenoci pa ga onda isecite na štanglice i služite.

Savet

Slobodno mogu rei da su ove štanglice jedan od nekoliko bisera meu slatkišima koje pravim. Recept sam jako davno dobila od koleginice, a nema ko se njima nije oduševio jer je spoj nežnog testa od oraha i žute glazure fantastian! Kasnije sam dobila isti recept, ali se na glazuru još stavljao sloj od oraha, putera i šeera (pod imenom "Diplomat štanglice"), ali mi volimo baš ovako jer su veoma ukusne.