

Orah štangle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **80 g** brašna
- **200 g** mlevenih oraha
- **5** belanaca

Žuti sloj

- **5** žumanaca
- **100 g** šećera u prahu

Fil od oraha:

- **100 g** margarina
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** šećera u prahu
- **50 ml** mleka

Priprema

Uključiti rernu da se zagreva na 170 stepeni. Omekšalom margarinu dodati šećer u prahu pa dobro umutiti. Zatim dodati mlevene orahe i brašno i sve sjediniti. Posebno umutiti belanca pa dodati smesi i blago promešati. U pleh velicine 30x20 cm staviti papir za pečenje, istresti smesu. Šporet povećati na 180 stepeni i staviti da se

pece oko 30 minuta.

Dok se to pece umutiti žumanca sa šećerom u prahu. Kada se kora skoro ispekla, još je mekana, ali ima korice. Preko korice premazati žuti deo preko cele korice i vratiti još i sušiti još 20 minuta na 100 stepeni. Isključiti rernu i ostaviti da se suši i stegne u rerni. Gornja korica treba da je hrskava, osušena.

Zagrijte 50 ml mleka da bude vrelo, pa prelići mlevene orahe i izmešati. Ulupati maslac sa šećerom u prahu pa im dodati poparene orahe i sve zajedno umutiti. Ovom masom premazati kolac preko žutog dela, kad se kora ohladila. Posuti sve mlevenim orasima i ostaviti da se ohladi. Seci na štangle.

Savet