

Reform štanglice sa lešnikom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 2 kašike ulja
- 360 g mlevenih lešnika
- 60 g seckanih lešnika

Za fil:

- 12 žumanaca
- 1 jaje
- 13 kašika šecera
- 200 g čokolade
- 100 g putera
- 150 g margarina

Za ukrašavanje:

- 100 g čokolade
- 2 kašike ulja

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna, 1 kašiku ulja, 180 g mlevenih lesnika i 30 g seckanih lešnika. Lagano izmešati varjacom. Usuti u pleh (35x25cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 15 minuta u rerni zagrejanj na 200 C. Na isti način napraviti još 1 koru.

Žumanca i 1 jaje dobro umutiti sa šecerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca već počne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati čokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaenim filom.

Na tacnu staviti koru, preko fil (3/4 ukupne količine), zatim drugu koru pa preostali fil. Staviti u frižider da se stegne pa iseci štanglice željene veličine. Možete poslužiti ili još i otopiti čokoladu sa uljem i ukrasiti štanglice. Uživajte u ukusu!

Savet