Fašing štangle



Sastojci

Za kore:

- 1 margarin
- 250 g prah šecera
- 6 jaja
- 270 g brašna

Za fil:

- 300 g šecera
- 1 dl vode
- 125 g margarina
- 250 g oraha
- 1 štangla cokolade
- ekstrat od jagode

Za glazuru:

- 200 g šecera u prahu
- par kapi crvene boje
- 5 kašike vode

Priprema

Umutiti sve sastojke za koru. Ispeci cetiri kore na prevrnutom plehu, (kore odmah skidati sa pleha, kada se ispeku).

Fil: Ušpinovati šecer, zatim dodati margarin i orahe, malo prokuvati. Fil podeliti u tri dela.

Prvi deo fila obojiti sa štanglom cokolade. Drugi deo fila obojiti ekstratom od jagode. Treci deo fila ostaje ne obojen.

Filovati kore jednu po jednu.

Za glazuru: Pomešati 1 kašiku šecera u prahu, par kapi crvene boje i 5 kašika vode.

Kada se ujednaci boja i razbiju grudvice šecera, lagano glazuru razvuci po gornjoj kori kolaca, nakon par minuta glazura ce dobiti sjaj.

Kolac ostaviti preko noci da omekša. Iseci štanglice.