

Štanglice sa urmama i orasima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za korice:

- **200 g** putera ili masti
- **3 kašike** šećera
- **1 kesica** vanile
- **1** jaje
- **400 g** brašna (pola oštro, pola meko)
- **1 kašica** praška za pecivo
- **3-4 kašike** mleka

Za fil:

- **400 g** suvih urmi
- **150 g** šećera
- **1 dl** vode
- **2** veće jabuke
- **2 kašike** kakaoa

Za premazivanje kolaca:

- **po potrebi** džem od kajsije
- **po potrebi** mleveni orasi

Priprema

Umutiti 200 gr putera ili masti sa 3 kašike šecera, 1 kesicom vanile, dodati 1 jaje, 400 gr brašna (pola oštro pola meko), 1 kašicicom praška za pecivo. Dobro izmešati i dodati po potrebi 3-4 kašike mleka. Izraditi testo uviti u providnu foliju i ostaviti u frižideru da stane 1 sat.

Za to vreme napraviti fil. U posudu staviti 400 gr seckanih suvih urmi, 150 gr šecera, 1 dcl vode i 2 oguljene rendane jabuke (rendanih jabuka da bude oko 350 gr). Kuvati dok se šećer ne istopi i jabuke omekšaju. Štapnim mikserom masu izblendirati i dodati 300 gr mlevenih oraha i 2 kašike kakaoa. Masu malo ohladiti.

Od stajalo testo podeliti na 2 dela. Jedan deo razvaljati u plocu velicine 20 x 30 cm i pomocu oklagiju staviti u pleh velicine 20x30 cm prethodno pouljenu i posut brašnom. Preko kore staviti ceo fil poravnjati i preko fila drugi deo rastanjenog testa. Na par mesta kolac izbockati cackalicom i peci na 180 stepeni dok ne porumeni oko 25 minuta. Pecen kolac prevrnuta na tacnu topao premazati džemom od kajsije i posuti krupno mlevenim orasima. Seci na štanglice.

Savet