

London štangle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **100+150** g šecera
- **200** g margarina
- **250** g brašna
- **150** g mlevenih oraha
- **50** g seckanih oraha
- **6 kašika** pekmeza od kajsija

Priprema

Umutiti dobro margarin sa 100 g šecera i 4 žumanca, dodati brašno izmešati i razviti u koru koja se stavi u pleh velicine 22/36 cm i peci 10 minuta na 200 stepeni. U meuvremenu umute se belanca sa 150 gr šecera i dodati mlevene orase Izvaditi pleh iz rerne, premazati koru pekmezom, premazati umucenim belancima sa orasima i posuti seckanim orasima i peci još 20 minuta. Kad se ohladi seci na štanglice.

Savet