

London štangle



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **100+150 gšecera**
- **200 gmargarina**
- **250 gbrašna**
- **150 gmlevenih oraha**
- **50 gseckanih oraha**
- **6 kašikapekmeza 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