Limun štangle (2)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **200 g**šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **3 kašike**prezli

Za fil:

- **5**žumanaca
- **150 g**šecera
- **2 kašike**brašna
- **150 g**bele cokolade
- **200 g**maslaca ili margarina
- **1**limun - sok i rendana korica

Priprema

Benalanca umutiti u cvrst sneg postopeno dodajuci secer tokom mucenja. Umesati lagano orahe i prezle. Peci u podmazanom i brasnom posutom plehu dimenzija 20x30 cm. u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta. Za fil: zumanca i secer penasto umutiti, dodati sok i koricu lumuna i brasno, kuvati na pari oko 15-20 minuta povremeno mesajuci. U toplo dodati kockice cokolade, izmesati da se lepo istopi i ostaviti da se dobro ohladi. Penasto umutiti maslac i spojiti sa ohlaenom prethodnom kremom. Fil naneti na koru i ostaviti nekoliko sati u frižider. Pre služenja posuti mlevenim orasima kolac.

Savet