

# **Karamel štangle**



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kore:**

- **125 g**margarina
- **125 g**šecera
- **2**jajeta
- **2 dl**kiselog mleka
- **1**prašak za pecivo
- brašno po potrebi

### **Fil:**

- **400 g**šecera
- **8 dl**mleka
- **5 kašikabrasna**
- **125 g**margarina

### **Glazura:**

- **100 g**cokolade
- **5 kašikaulja**

## **Priprema**

Priprema kora: Zamesiti testo od margarina, šecera, jaja, kiselog mleka, peciva i brašna toliko da testo bude glatko i meko, ali da se ne lepi. Kada zamesite, ostaviti testo da odmara 10-ak minuta. Testo podeliti na 6

jednakih delova. Od svakog dela razvuci tanku koru (2mm) na dosta brašnom posutoj radnoj površini. Koru pomocu oklagije preneti na brašnom posutom prevrnutom plehu. Kore peci po 7-8 minuta na 200 C, zagrejanoj rerni. Priprema fila: Staviti šefer na srednjoj temperaturi da se isprži kao za šerbet, pa u njega dodati 7 dl mleka i kuvati na tihoj vatri dok se sav šefer ne istopi. Kada se karamel skuva, razmutiti 5 kašika brašna u 1 dl mleka i skuvati u karamelu kratko kao puding. U vruc fil dodati 125 g margarina i mešati dok se ne istopi. Mlakim filom mazati tople kore i preliti kolac glazurom od cokolade.

## Savet