

Reform štangle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (za jednu koru):

- **6** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **10 kašika** mlevenih oraha

Fil:

- **12** žumanaca
- **200 g** šecera
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarina

Glazura:

- **150 g** čokolade
- **4 kašike** ulja
- čokoladne mrvice

Priprema

Za jednu koru dobro umutiti belanca sa šecerom, pa tek onda dodati mlevene orahe. Smesu polako sjediniti sa kašikom, pa izruciti u pleh (38x26) obložen papirom i peci koru na 200 C 20 minuta. Na isti nacin napraviti još jednu koru. Za fil izmutiti žumanca sa šecerom, pa ih kuvati na pari oko 20 minuta. Pred kraj kuvanja dodati i izlomljenu čokoladu, pa skuvati fil. Kada se ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom. Filovati: ostaviti 5

kašika posebno. Na prvu koru naneti sav fil, pa preklopiti sa drugom korom. Drugu koru premazati sa ostavljenih 5 kašika fila. Preko fila preliti glazuru od cokolade, pa posuti cokoladne mrvice radi dekoracije.

Savet