

Zute stangle

@@@



1 Umutite puter sa secerom, dodajte zumanca i prasak za pecivo, pa mutite da dobijete penastu masu. Dodajte brasno i lagano umutite, zatim rastanjite testo u podmazanom i brasnom posutom plehu. Premazite koru pekmezom.

2 Za drugo testo umutite cvrst sneg od belanaca i postepeno dodajte secer. Mutite dok ne pocnu da se javljaju koncici u samu. Lagano umesajte 150 g oraha i cokoladu, nanosite kao drugu koru preko pekmeza i pecite na 180 stepeni oko pola sata, te ostavite kolac da se potpuno ohladi i stegne. Pospite preostalim mlevenim orasima i secite na stangle.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

@@ Za prvu koru
zumanaca 6
secer 140 gr
putera 125 gr
brasna 140 gr
praska za pecivo pola kesice
@@ Za drugu koru
belanaca 6
secer 120 gr
strugane cokolade 50 gr
mlevenih oraha 220 gr
@@ Za fil
pekmeza od kajsija 300-400 gr