

Indijaner štanglice



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 6 belanaca
- 4 kašike šecera
- 2 štangle cokolade
- 1 kašika brašna
- 320 g šecera
- 3-4 štangle cokolade
- 4 kašike mleka
- malo butera
- 4 kocke šecera

Priprema

Dobro umutiti 4 žumanceta sa 4 kašike šecera. Umucenoj masi dodati 2 štangle strugane cokolade, jednu kašiku brašna, cvrst sneg od 4 belanceta i sve ovo lagano promešati. Uzan i dugacak pleh namazati, posuti brašnom, sipati masu i staviti da se pece. Peceno testo izruciti na dugacku tacnu i preliteri prelivom. Preliv za indijaner štangle pravi se na ovaj nacin: Ušpinovati 320 g šecera sa malo vode. Za to vreme ulupati cvrst sneg od 6 belanaca i postepeno sipati u njega vruc skuvan šecer, pa ga i dalje na pari lupati dok se sav šecer ne uspe u sneg. Tada šerpu skinuti sa vatre i lupati dalje sve dok se masa ne ohladi. Ohlaen skuvan sneg staviti preko pecenog testa i nožem ga poravnati. Preko snega preliteri ovaj preliv: u šerpu staviti 3-4 štangle cokolade, 4 kašike mleka, komad butera u velicini oraha i 4 kocke šecera. Sve to na vatri dobro prokuvati i preliteri preko snega. Testo seci na štangle.