

Engleske štanglice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **3** kašikemleka
- **3** kašikeulja
- **2** kašicicepraška za pecivo

Fil:

- **6**belanaca
- **7** kašikešecera
- **5** kašikedžema od kajsije
- **80** gmlevenih oraha
- **80** gseckanih oraha

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve dobro izmešati. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom. Peci 15 minuta na 180 C. Dok se kora peče umutiti belanca uz postepeno dodavanje šecera. Izvaditi koru iz rerne premazati je džemom i posuti polovinom oraha (mlevenim i seckanim) preko džema naneti sneg od belanaca. Odozgo naneti ostatak oraha. Vratiti kolac u rernu i peci još 15 minuta na 150 C.

Savet

Soan, jeftin i ukusan kola.