

Rum kocke



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Biskvit:

- **4**jajeta
- **200** gšecera
- **200** gmargarina
- **160** gbrašna
- **40** gkakaa
- **1**prašak za pecivo
- **1** kašicicaruma

Glazura:

- **200** gprah šecera
- **1** kašikasvježe cijeenog soka od limuna
- **4-5** kašikaruma

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti žumanca, šecer i margarin (omekšao na sobnoj temperaturi). Sipati rum. Dodati prosijano brašno, kakao i prašak za pecivo. Sjediniti. Posebno umutiti snijeg od bjelanaca sa malo soli, pa pažljivo sjediniti sa smjesom. Smjesu sipati u margarinom premazan i brašnom posut pleh (oko 20x30 cm). Peci na 180 C oko 30 minuta.

Glazura: Prosijati šefer u prahu, pa postepeno sipati sok od limuna i rum. Miješati svo vrijeme. Smjesa treba biti gusta. Premazati preko toplog, pecenog kolaca. Ostaviti da se glazura stegne, pa rezati na parcad.

Savet