

Rum kocke (4)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **2** šoljicešecera
- **2** šoljiceulja
- **7** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **100** grendane cokolade

Za fil:

- **6**žumanaca
- **8** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **500** mlmleka
- **125** gmargarina
- **100** gotopljene cokolade
- **1** bocicaruma

I još:

- **100** gcokolade

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati ulje, brašno, pecivo i rendanu cokoladu. Sipati u pleh obložen pek-papirom...

...i peci na 200 stepeni 15 minuta.

Žumanca umutiti sa šecerom i brašnom (mutiti mikserom), pa skuvatu u mleku na pari. Kada se ohladi, dodati umucen margarin, otopljenu cokoladu i rum. Premazati koru i posuti rendanom cokoladom.

Savet