

upavci sa rumom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 10 kašika šecera
- 13 kašikaulja
- 16 kašikabrašna
- 100 mljogurta
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo

Za umakanje:

- 250 gmargarina za filove
- 200 gMenaž cokolade
- 200 mlmleka
- 2 kašikeprah šecera
- 1 kašikaruma
- 1 kesicavanilin šecera

Za valjanje:

- 300 gkokosa

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom i dodati ulje, jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Lagano promešajte da testo ne bi palo.

Pripremiti tepsiju za pečenje tako što je obložite papirom za pečenje i izrucite testo. Pecite na 200°C dok ne porumeni i odvoji se od papira. Proverite pomocu cackalice da li je peceno. Ako je cackalica suva onda tepsiju izvadite iz rerne, a ako ne dopecite.

Kada se kolac prohladi isecite ga na kocke velicine po želji. Ja sam isekla tako da sam dobila 24 kocke.

Za smesu za umakanje kocki je potrebno da u odgovarajucoj posudi otopite Menaž cokoladu i margarin, dodate prah šećer, vanilin šećer, mleko i rum. Kad prokuva sklonite sa vatre.

Kocke umacite u toplu smesu od Menaž cokolade i uvaljajte ih u kokos sa svih strana. Složite u vatrostalnu ciniju ili kutiju, ostavite na hladnom do služenja.

Savet

Ako ne volite rum možete da ga izostavite.