

## **Kongo kocke**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **200** goraha
- **2** kašike brašna
- **200** g margarina
- **100** ml slatke pavlake
- **60** g šecera u prahu
- **15** ml rumu
- **1** kašika ulja
- **200** g cokolade

### **Priprema**

Umutiti u cvrst sneg belanca, dodati žumanca, polovinu šecera, orahe, brašno i prašak za pecivo.

Razliti masu u pripremljenu tepsiju i ispeci koru u zagrejanoj rerni na 220\*C, oko 20 minuta.

Ispecenu koru ohladiti i preseći na dve polovine.

Umutiti margarin sa šecerom, dodati rum i umucenu pavlaku.

Penasto umutiti fil i premazati jednu koru.

Preklopiti sa drugom korom i ostaviti da se stegne kolac.

Rastopiti cokoladu sa kašikom ulja pa prelitи kolac.

Seci kocke i služiti.

### **Savet**