

# **Žur rombovi**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **125 gputera**
- **150 gbrašna**
- **50 gšecera**
- **1žumance**
- **1/2 kašicicecimeta**
- **po potrebimarmelade od višanja**
- **60 gcokolade**
- **po potrebišoka od limuna**
- **140 gšecera u prahu**

## **Priprema**

Umesiti testo od brašna, putera, šecera, žumanceta i cimeta. Testo ispeci i peceno preseći na pola, pa ga nafilovati marmeladom od višanja i preliti glazurom. Glazura: Šecer u prahu umutiti sa malo tople vode i nekoliko kapi soka od limuna. Kolac preliven glazurom ostaviti da se ohladi. Okoladu istopiti sa malo vode, pa po beloj glazuri kapanjem praviti crne tufne. Ostaviti da se prosuši i seci na rombove.

## **Savet**