

okoladne rum štangle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **120 g**margarina
- **240 g**šecera
- **150 g**cokolade
- **120 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **9**belanaca

Fil:

- **9**žumanaca
- **2**jaja
- **150 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **120 g**margarina
- **4-5 kašika**ruma

Priprema

Penasto umutiti margarin i šecer, dodati 150 g topljene cokolade, 120 g brašna, prašak za pecivo i sneg od 9 belanaca. Sneg od belanaca dodavati kašiku po kašiku muteći. Smesu staviti u pleh velicine 25×35cm i peci na 180 stepeni vremenski zavisi od šporeta. Fil: 9 žumanaca, 2 jaja i 150 g šecera umutiti i kuvati napari, dodati na kraju 100 g cokolade da se istopi i 2 kašike ruma. Kad se ohladi dodati 130 g umucena margarina. Pecenu i ohladjenu koru poprskamo ovlaš sa rumom pa stavimo fil. Po filu pospemo seckane orahe i rendanu cokoladu.

Savet