

Rum kocke (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **140 g** masti
- 2 jaja
- **150 g** šecera
- **350 g** brašna
- **malosode** bikarbonate

Za fil:

- 2 prethodno ispecene kore
- **1 velika kašika** rumaruma
- **3 velike kašike** pekmeza od kajsija
- **3 velike kašike** šecera u prahu
- **1 šoljica** kuvane crne kafe

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

Sjediniti jaja, mast, šećer i brašno pomešano sa malo sode bikarbonate i zamesiti testo.

Podeliti testo na 4 dela.

Svaki deo tanko rastanjiti i peci na poleini pleha na 180 stepeni 5-10 minuta. Dobije se 4 kore od toga odvojiti dve za fil.

Dve ispecene kore samleti, dodati rum, pekmez, šećer u prahu i kafu pa promešati.

Naneti fil na koru, prekriti drugom korom. Od gore staviti krpu i neki teži predmet da se malo zalepi. Ostaviti pola sata da odstoji.

Nakon toga na tihoj vatri istopiti čokoladu sa uljem i preliti preko kolaca.

Savet