

Rum kocke (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 1 dl ulja
- 1 šolja šećera
- 3 šolje brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 šolja mleka
- 5 kašika mlevenih oraha
- korica limuna
- 2 kašike kakaoa
- pakovanje piškote
- 50 ml rum
- 50 ml vode

Ostalo:

- pekmez od kajsija
- 200 g čokolade
- 1 dl slatke pavlake
- mleveni orah

Priprema

Umutite jaja, šećer, ulje, brašno, prašak za pecivo, mleko, orahe i kakao. Polovinu smese razlijte u pleh obložen pek papirom rasporediti piškote i zaliti ostatkom smese. Peci oko 20tak minuta na 200 stepeni. Vreo kolac

prelijte mesavinom ruma i vode. Na kolac namazite 6-7 kašika pekmeza od kajsija ili džema. Zagrejte slatku pavlaku i u vruće umešajte komadice čokolade. Prelijte preko kolaca i pospite sa mlevenim orasima.

Savet

Šolja -2 dl