

## *Kocke sa orasima*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600 g šecera
- 300 g brašna
- 200 g butera
- 300 g oraha
- 8 jaja
- 2 žumanceta
- marmelada
- 1 limun
- malo ruma
- malo soli

### **Priprema**

Penasto umutiti 2 žumanceta, 200 g butera sa 50 g šecera, dodati malo ruma, na vrh noža soli i 300 g brašna. Testo razviti debljine pola santimetra, peci u podmazanom plehu do pola. Izvaditi napola peceno testo i kad se ohladi namazati ga marmeladom. Preko ovoga staviti nadev od 8 žumanaca umucenih sa 300 g šecera, 300 g mlevenih oraha, cvrstim snegom od 8 belanaca, kašikom ruma i struganom korom od jednog limuna. Staviti da se ponovo pece. Kad je peceno, namazati belom glazurom od šecera i seci kocke.

Glazura od šecera: 250 g šecera kuvati sa 1/8 litra vode i sokom od pola limuna, dok se ne pocne istezati u nitima. Tada pokupiti penu i kolac preliteri toplom glazurom.