

Rum kocke



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 200 g šećera
- 200 g margarina
- 160 g brašna
- 40 g kakaa
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašičica rum

Glazura:

- 200 g prah šećera
- 1 kašika svježe cijeđenog soka od limuna
- 4-5 kašika rum

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti žumanca, šećer i margarin (omekšao na sobnoj temperaturi). Sipati rum. Dodati prosijano brašno, kakao i prašak za pecivo. Sjediniti. Posebno umutiti snijeg od bjelanaca sa malo soli, pa pažljivo sjediniti sa smjesom. Smjesu sipati u margarinom premazan i brašnom posut pleh (oko 20x30 cm). Peci na 180 C oko 30 minuta.

Glazura: Prosijati šećer u prahu, pa postepeno sipati sok od limuna i rum. Miješati svo vrijeme. Smjesa treba biti gusta. Premazati preko toplog,pečenog kolaca. Ostaviti da se glazura stegne, pa rezati na parcad.

Savet