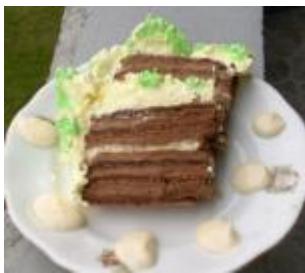


## *oko rum torta*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastoјci**

#### **Patišpanj:**

- **15**jaja
- **15** kašikešecera
- **15** kašikemlevenih oraha
- **10** kašikebrašna
- kakao

#### **Bela kora:**

- **4** belanca
- **6** kašikešecera
- **1** kašikabrašna

#### **Preliv:**

- **300 ml**vode
- **5** kašikašecera
- **100 ml**ruma

#### **Fil:**

- **5**jaja
- **4** žumanca
- **250 g**prah šecera

- **250 g**margarina
- **250 g**cokolade

## Priprema

Ispeci 5 kore od po 3 jaja, 3 kašike šecera, 3 kašike mlevenih oraha, 2 kašike brašna i 1/2 kašicice kakao.

Bela kora: 4 belanca umutiti sa 6 kašike šecera i 1 kašikom brašna.

Prokuvati 300 ml vode sa šecerom i kad se ohladi umesati rum. Ovom smesom natapati korice.

Fil: cvrsto umutiti belanca sa prah šecerom, posebno umutiti 9 žumanca pa ih dodati u umucen belanac. Rastopiti na tigoj vatri margarin i cokoladu kad se prohladi sve sjediniti sa jajima. Ostaviti fil da stoji 1 sat.

Filovati: kora - fil - kora - fil - kora - fil - bela kora - fil - kora - fil - kora - šlag krema.

## Savet