

Rum štangle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **200** gšecera
- **150** gulja
- **250** gbrašna
- **1**limun (sok i kora)
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za fil:

- **250** gšecera
- **250** mlvode
- **125** gmargarina
- **200** gmljevenog keksa
- **200** gmljevenih oraha
- **3** kašikeruma

I još:

- **100** mlgustog soka po želji

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom pa dodati sve ostale sirovine. Sjediniti sa drvenom varjacom.

Masu izliti u pleh i peci na 200 C oko 15-20 minuta. Pecenu koru ohladiti i isjeci krajeve oko 1,5 cm. Isjecene krajeve izmrviti i preliti sa gustim sokom.

U šerpicu staviti šefer i vodu i kuvati 5 minuta, pa dodati margarin. Kada se margarin istop dodati orahe, keks, rum i izdrobljene krajeve sa sokom. Sve dobro sjediniti i dok je toplo staviti preko kore.

Ohladiti i sjeci na štanglice. Prijatno!

Savet