

## Rum štangle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 5 jaja
- 200 gšecera
- 150 gulja
- 250 gbrašna
- 1limun (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 šećerom pa dodati sve ostale sirovine. Sjediniti sa drvenom varjačom.

Masu izliti u pleh i peći 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 šećer 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 sjeći na štanglice. Prijatno!

**Savet**