

Rum štangle

Sastojci

Potrebno je:

- 70 g putera
- 5 jaja
- 240 g šecera
- 4 velike kašike ruma
- 40 g badema
- 240 g suvog grož?a
- 100 g brašna
- 1 kašika vode

Priprema

Penasto umutiti puter, dodati 5 žumanaca i 140 g šecera. Sve zajedno dobro umutiti, zatim dodati 3 kašike ruma, obarene, oljuštene i samlevene bademe i 140 g suvog grož?a.

Na kraju dodati 100 g brašna i cvrsto ulupan sneg od 5 belanaca. Testo sipati u podmazan pleh i peci.

Peceno testo izruciti iz pleha i prevuci sledecom glazurom. 100 g šecera posuti 1 kašikom ruma i 1 kašikom vode.

Staviti da provri i kada se pocnu stvarati mehurici skinuti sa vatre i preliteri preko kolaca.

Seci na štanglice.