

Becke kocke (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g**margarina
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **1**limun - sok
- **po ukusu**cimet
- **oko 200 g (po potrebi)**brašna

Za krem:

- **200 g**šlaga
- **2 dl**kisele vode
- **5 kašika**šecera
- **160 g**mlevenih oraha
- **3 kašike ili po ukusu**ruma

Priprema

U posudu staviti 100 g brašna dodati margarin, šecer, limunov sok, cimet, orahe i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo. Ostaviti da odstoji 1 sat zatim podeliti na dva jednaka dela, razvuci i staviti u manji nauljen brašnom posut pleh. Peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Šlag umutiti penasto sa kiselom vodom i šecerom, umešati orahe i rum.

Prvo testo staviti na tacnu premazati kremom i staviti drugo testo.

Savet

Po želji moete posuti šeerom u prahu ili preliti okoladom.