

Posne coko-rum štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za štangle:

- **3** cašebrašna
- **2** caše šecera
- **50** gcokolade
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kesicasode bikarbone
- **3** cašekisele vode
- **2** kašikeruma

Glazura:

- **100** gcokolade
- **1** kašikašecera
- **2** kašikeulja
- **4** kašikevode

Za premazivanje:

- **4** kašikepekmeza od šljiva

Priprema

U vanglicu izmešati brašno, šećer, seckanu cokoladu isecenu sa sitne kockice, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, rum, pa postepeno dodavati kiselu vodu i lepo sjediniti da nema grudvica. Peci u rerni zagrejanjoj na 220 stepeni

oko 30 minuta.

Pecen kolac premazati pekmezom od šljiva.

Glazura: Rastopiti cokoladu dodati šećer, vodu i uje i malo prokuvati pa preliti kolac. Ohladiti pa seci.

Savet