

Kongo kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 200 goraha
- 2 kašikebrašna
- 200 gmargarina
- 100 mlslatke pavlake
- 60 gšecera u prahu
- 15 mlruma
- 1 kašikaulja
- 200 gcokolade

Priprema

Umutiti u cvrst sneg belanca, dodati žumanca, polovinu šecera, orahe, brašno i prašak za pecivo.

Razliti masu u pripremljenu tepsiju i ispeci koru u zagrejanoj rerni na 220°C, oko 20 minuta.

Ispecenu koru ohladiti i preseći na dve polovine.

Umutiti margarin sa šecerom, dodati rum i umucenu pavlaku.

Penasto umutiti fil i premazati jednu koru.

Preklopiti sa drugom korom i ostaviti da se stegne kolac.

Rastopiti cokoladu sa kašikom ulja pa preliti kolac.

Seci kocke i služiti.

Savet