

Socne rum kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna
- **200 g** margarina
- **150 g** šecera
- 2 jajeta

Za fil:

- **150 g** suvog voca
- **100 ml** rum
- **150 ml** hladne crne kafe
- 1 vanilin šecer
- **50 g** čokolade
- **po ukusu** džem

Za glazuru:

- **50 g** margarina
- **150 g** čokolade
- **4 kašika** vode
- **3 kašika** ulja
- **2 kašike** šecera u prahu

Priprema

Suvo voće isecite na kockice, prelijte rumom i ostavite potopljeno tokom noci.

Od svih sastojaka zamesite testo, podelite na jednu veću i dve manje lopte.

Manje komade tanko razvijte u pravougaonik, stavite u pleh obložen masnim papirom i odvojeno pecite na 190 stepeni, pazite da kora ostane svetla.

Veću loptu rastanjite i ispecite u rerni, ona se lomi za fil.

Sve kore ohladite. Za pripremu fila, izdrobite veću koru, dodajte voće sa rumom, vanilin šećer, otopljenu čokoladu, crnu kafu i lagano mešajte tako da komadi kore budu vidljivi. Ako je smesa tečna dodajte mleveni keks, a gusta razredite kafom.

Na dno tepsije stavite koru, premazati je džemom.

Preko džema rasporediti fil.

Drugu koru namazati džemom, premazanu stranu staviti preko filovane kore, jako pritisnite rukama. čokoladu otopite na pari sa svim sastojcima. Prohlađenom glazurom premažite kolac. Ukrasiti suvim voćem (brusnica, kajsije, smokve, suvo grožđe).

Seci kocke željene veličine.

Savet