

## Rum-punc štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 250 gmargarina
- 6jaja
- 300 gšecera
- 150 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikakakaoa
- 5 kašikadžema od kajsija
- 250 gžele bombona
- 1 kašicicaruma

#### Za glazuru:

- 1 cašacokoladne glazure

### Priprema

Umutiti margarin sa šecerom. Zatim dodati jedno po jedno žumance uz neprekidno mucenje. Na kraju umešati brašno pomešano sa pecivom i kakaom. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg, pa lagano sjediniti sa prethodnom mešavinom.

Pripremljenu smesu sipati u pravougaoni pleh obložen papirom za pecenje i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Ohlaženu koru preseći horizontalno na pola, a zatim gornju koru biskvita izmrviti i pomešati sa džemom, rumom i seckanim žele bombonama.

Dobijeni fil naneti na donji deo kore i poravnati.

Preliti cokoladnom glazurom.

**Savet**