

Rum-punc štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **6**jaja
- **300 g**šecera
- **150 g**brašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikakakaoa
- **5** kašikadžema od kajsija
- **250 g**zele 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.

Ohlaenu koru preseci 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