

Rum štangice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**putera
- 3žumanca
- **110 g**kristal šecera
- **100 g**oštrog brašna
- **2 ceba (može u više)**ruma
- **30 g**mlevenih badema
- 1belance
- **malosoli**

Za nadev

- 2belanca
- **malosoli**
- **70 g**kristal šecera
- **500 g**iseckanih badema

Priprema

Belance sa malo soli umutiti u cvrst sneg. Možete sva tri belanca zajedno sa malo soli mikserom umutiti te odvojiti 1/3 umucenog snega za pripremu testa. Žumanca sa šecerom penasto umutitit, dodati na sobnoj temperaturi omekšani puter i mikserom umutiti. Zatim dodati uz mešanje rum, prosejano brašno i mleveni badem da se dobije glatka smesa. Na kraju varjacom lagano umešati umucen sneg od 1 belanca. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 24cm x 15cm obložiti papirom za pecenje i kašikom rasporeivati smesu na papir. Smesa je gusta te na kraju nožem izjednacavati visinu testa, da bude jednoliko rasporeena po celoj površini tepsije.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci cca 10 min. Dok se testo pece pripremiti nadev. U napred pripremljen sneg od belanaca mikserom umutiti šecer da postane glatka smesa. Na kraju varjacom umutiti iseckane bademe. Tepsiju sa blago pecenim testom izvaditi iz rerne. Rernu ne isključivati, nego zatvoriti i smanjit temperaturu na 150 stepeni.

Preko testa u tepsiji ravnomerno rasporediti nadev.

Tepsiju sa kolacem vratiti u rernu i peci oko 40 minuta.

Pecen kolac izvaditi iz rerne te zajedno sa papirom za pecenje prebaciti na ravnu površinu.

Još topli kolac oštirim nožem zaseci na štangice velicine 5x3 cm (stranicu od 15 cm podeliti na 3 dela po 5 cm, a stranicu od 27 cm podeliti na 9 delova po 3 cm.)

Na taj nacin se dobije 27 kom. štangica. Štangice složiti na tacnu za posluživanje

Štangice poslužiti.

Savet

Oko 15 godina imam taj recept napisan na komadiu papira i u pripremi da se isproba. Kako sam imala želju za nekim slatkim kolaem koji ne oduzima previše vremena i ne treba mnogo sastojaka setila sam se recepta za rum štangice koji je odložen meu recepte koji su u pripremi za izradu.