

Socne rum kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

- **550** gbrašna
- **200** gmargarina
- **150** gšecera
- 2jajeta

Za fil:

- **150** gsuvog voca
- **100** mlruma
- **150** mlhladne crne kafe
- 1vanilin šecer
- **50** gcokolade
- po ukusudžem

Za glazuru:

- **50** gmargarina
- **150** gcokolade
- **4** kašikavode
- **3** kašikaulja
- **2** kašikešecera u prahu

Priprema

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

Od svih sastojaka zamesite testo, podelite na jednu vecu 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.

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

Sve kore ohladite. Za pripremu fila, izdrobite vecu koru, dodajte voce sa rumom, vanilin šecer, otopljenu cokoladu, crnu kafu i lagano mešajte tako da komadi kore budu vidljivi. Ako je smesa tecna 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 pritisnите rukama. okoladu otopite na pari sa svim sastojcima. Prohlaenom glazurom premažite kolac. Ukrasiti suvim vocem (brusnica, kajsije,smokve,suvo grože).

Seci kocke željene velicine.

Savet