

Žur rombovi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 gputera
- 150 gbrašna
- 50 gšecera
- 1žumance
- 1/2 kašicicecimeta
- po potrebmarmelade od višanja
- 60 gcokolade
- po potrebisoka od limuna
- 140 gšecera u prahu

Priprema

Umesiti testo od brašna, putera, šecera, žumanceta i cimeta. Testo ispeci i peceno preseći na pola, pa ga nafilovati marmeladom od višanja i preliti glazurom. Glazura: Šecer u prahu umutiti sa malo tople vode i nekoliko kapi soka od limuna. Kolac prelišen glazurom ostaviti da se ohladi. okoladu istopiti sa malo vode, pa po belo glazuri kapanjem praviti crne tufne. Ostaviti da se prosuši i seci na rombove.

Savet