

Srneca ledja

:))



1 Maslac, secer i zumanca penasto umutiti. Zatim dodati omeksalu cokoladu, brasno pomesamo sa praskom za pecivo i mrvice namocene u rumu. Na kraju umesati cvrst sneg od belanaca i mlevene orahe. Dobivenu smesu staviti u kalup za srneca ledja koji ste premazali margarinom i posuli brasnom. Peci oko 45 minuta na 185°C.

2

4 Ohladjen kolac preliteri glazurom od cokolade

5 Glazura: 3 kasike vode i 3 kasike secera rastopite na niskoj temperaturi(ne sme da provri), glatko izmesajte i u vrucu smesu postepeno umesajte maslac koji ste isekli na listice i cokoladu izlomljenu na kocke. Jos toplu cokoladu preliteri preko kolaca. Kolac mozete sluziti sa slagom.

Sastojci:

jaja 6
secera 150 gr
brasna 40 gr
prezli 2 kasike
maslaca 70 gr
praska za pecivo 1/2 kecice
mlevenih orahe 150 gr
ruma 0,5 dl
cokolade za uvanje 100 gr

Napomena:

Prijatno!!!