

The Kuharica

Mate Nakić

January 12, 2024

1 Uvod

Ovo je kuharica moje majke Marine, a recepti u njoj su prikupljeni godinama i prenose se iz generacije u generaciju.

2 Rum Kocke

2.1 Tijesto

- 4 žumanjka
- 20 dag šećera
- 20 dag margarina
- 1 prašak za pecivo
- 1 žlica kakao
- 1 dl mlijeka
- snijeg od 4 bjelanjka (20 dag oraha)

2.2 Priprema

1. Miješaj žutanjke sa šećerom i postupno dodaj ostale sastojke.
2. Na kraju miješaj snijeg od bjelanjaka.
3. Peci 25 minuta u pećnici zagrijanoj na 180°.
4. Dok je još toplo, posipaj sa 20dag oraha i odmah prelij priređenim sirupom.

2.3 Sirup

- 20 dag šećera
- 1 dl vode
- 1 dl ruma

2.4 Priprema

1. Šećer prokuhaj u vodi i na kraju dodaj rum.
2. Ohlađeni kolač prelij čokoladnom glazurom.