

Kasetice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 list**vece oblande
- **200 g**šecera
- **1 dl**vode
- **125 g**margarina
- **150 g**mlevenih oraha
- **250 g**mlevena keksa
- **2 kašike**kakaoa
- **2 kašike**ruma
- roleri

Priprema

Jedan list vece oblande iseci uzduž na 4 dela. Širina tog jednog dela je oko 7 cm. Fil: 200 g šecera i 1 dl vode prokuvati da se šecer istopi dodati 125 g margarina da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati 150 g mlevenih oraha i 250 g mlevena keksa, 2 kašike kakaoa i 2 kašike ruma. Smesa dok je topla premazati sva 4 dela secene oblande. redjati ovako: 1 filovan list isecene oblande staviti na njega drugi filovani list, pa preko poredjati uzduž rolere u dva reda, staviti treci list oblande fil da dodje na rolere, blago pritisnuti da roleri ravnomerno dodju u fil, pa 4 list oblande, oblada da dodje na vrh. Opetetiti necim teškim i ostaviti da se hladi. Seci 1-1,5 cm širine.

Savet