Rum oblande



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**list oblande
- **200 g**šecera
- **1 dl**vode
- **50 g**cokolade
- **100 g** margarina
- **300 g**mljevenog keksa
- **50 g**mljevenih oraha
- **2 kašike**ruma

Priprema

Skuhati vodu i šecer, pa dodati margarin i cokoladu, da se istope. Kada provri sklonuti sa vatre, pa dodati mljeveni keks, orahe i rum. Promiješati dobro da se sve sjedini. List oblande isjeci na 4 jednaka dijela, po dužini i filovati, dok je još fil vruc. Po želji ukrasiti topljenom cokoladom i posuti sa malo mljevenog keksa.

Savet