

Rum torta (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l mleka
- **15 kašika** šecera
- **4 kesice** pudinga od čokolade
- **100 g** čokolade
- **600 g** keksa
- **50 ml** rum
- šlag

Priprema

Puding i šećer skuvati u mleku. Izmaknuti sa vatre, dodati čokoladu, mešati da se otopi. Keks slomiti na sitne komadiće i poprskati rumom. U prohlavljen puding dodati keks, promešati i sipati u kalup za tortu.

Staviti u frižider 3-4 sata da se ohladi. Dekoracija: Umućen šlag. Prijatno!

Savet