

oko rum štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za rozen tortu
- 750 ml mleka
- 120 g šecera
- 70 g gustina
- 50 g kakaoa
- 100 g Menaž cokolade
- 125 g margarina sa ukusom ruma
- 1 kašika ruma
- Za glazuru:
- 100 g Menaž cokolade
- 3 kašike mleka
- 1 kašika ulja

Priprema

Kakao i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šecer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle i u vruće staviti Menaž cokoladu, mešati da se otopi, pa umešati i margarin i rum. Izmešati da se sve otopi i sjedini.

Mlakim filom filovati kore (sve sem poslednje). Otopiti Menaž cokoladu sa mlekom i uljem i premazati poslednju koru.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne, pa seci štanglice.

Uživajte u ukusu!

Savet