

okoladne oblande sa rumom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 300 g crne čokolade
- 2 kašičice rum
- 250 g margarina
- 1 pakovanje oblandi

Za glazuru:

- 200 g crne čokolade
- 2 kašike mleka
- 1 kašika maslaca

Priprema

Umutimo jaja penasto sa šećerom. čokoladu izlomimo u posudicu. Stavimo sud sa vodom na ringlu, a posudu sa jajima preko. Kuvamo na pari dok se ne zgusnu uz mešanje. Kada se zgusnu sipamo preko čokolade i mešamo dok se ne otopi. Ostavimo da se ohladi. Margarin umutimo penasto sa rumom. Kada se smesa ohladi dodamo margarin i umutimo. Filujemo oblandu. Stavimo nešto teško i ostavimo preko noci. Onda secemo oblike željene veličine. Otopimo čokoladu sa mlekom i maslacem, pa umacemo parčice i ostavimo da se čokolada stegne.

Savet

:)