

## ***Kakao - rum oblanda***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblandi
- **500 ml** mleka
- **400 g** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **500 g** mlevenog keksa
- **150 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** kakaoa
- **250 g** margarina
- **1 kašika** ruma

#### **Glazura:**

- **200 g** čokolade

### **Priprema**

Staviti da provri mleko (vodu), šecer i vanil šecer pa ostaviti da vri 4-5 minuta. Skloniti sa vatre pa dodati iseckan margarin i mešati da se otopi. Zatim dodati keks, orahe i kakao, sve dobro sjediniti pa na kraju dodati i rum. Ostaviti fil da se prohladi.

Prohlaenim filom filovati listove oblande.

Staviti na hladno da se stegne pa preliteri cokoladnom glazurom.

### **Savet**

Za posnu varijantu sojino mleko ili voda.