

Rum kasato



Sastojci

Za testo:

- 300 g šecera
- 1 dl vode
- 250 g mlevenog keksa
- 120 g margarina
- sok od 1 narandže
- malo ekstrata ruma (po ukusu)
- 150 g mlevenih oraha

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- 1 kašika margarina

Priprema

Šecer, margarin i vodu staviti da provri. Skloniti sa ringle i dodati keks, orahe, ekstrat ruma, sok od narandže. Izliti u blago podmazan pleh i peci na umerenoj temperaturi, dok ne dobije lepu žuckastu boju.

Kada se ohladi, preliti glazurom od otopljenе cokolade i margarina.

Napomena: Ovaj kolac može biti postan, ako dodate postan keks i cokpladu.