

Rum kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**kora za rozen tortu
- **200 g**cokolade
- **1 kašika**kakao
- **150 g**šecera
- **200-300 g**mlevene plazme
- **1-2 dl**mleka
- **100 g**margarina ili putera
- **1**vanilin šecer
- **150 g**seckanih, prepecenih, oraha
- **po potrebi**rum
- **100 g**cokolade za glazuru

Priprema

Na laganoj vatri istopiti šecer i mleko, pa dodati cokoladu i kakao. Kada sve dobro sjedini, dodati margarin. Mesati dok se ne sjedini i ne prohladi.

Nakon toga dodati sve ostale sastojke, a rum ostaviti za kraj. Dobro izmešati, pa dodati rum. Kolicina ruma zavisi od tvdroce smese.

Savet

Ukoliko volite više fila, koristite 300 g keksa i 2 dl mleka. Glazuru napraviti na uobicajeni nain.