

## Kasetice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 listvece oblane**
- **200 g šecera**
- **1 dl vode**
- **125 gmargarina**
- **150 gmlevenih oraha**
- **250 gmlevena keksa**
- **2 kašike kakaoa**
- **2 kašike ruma**
- roleri

## Priprema

Jedan list vece oblane iseci uzduž na 4 dela. Širina tog jednog dela je oko 7 cm. Fil: 200 g šecera i 1 dl vode prokuvati da se šecer istopi dodati 125 g margarina da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati 150 g mlevenih oraha i 250 g mlevena keksa, 2 kašike kakaoa i 2 kašike ruma. Smesa dok je topla premazati sva 4 dela secene oblane. redjati ovako: 1 filovan list isecene oblane staviti na njega drugi filovani list, pa preko poredjati uzduž rolere u dva reda, staviti treci list oblane fil da dodje na rolere, blago pritisnuti da roleri ravnomerno dodju u fil, pa 4 list oblane, oblanda da dodje na vrh. Opteretiti necim teškim i ostaviti da se hlađi. Seci 1-1,5 cm širine.

## Savet