

Rum oblande



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** list oblande
- **200 g** šecera
- **1** dl vode
- **50 g** čokolade
- **100 g** margarina
- **300 g** mljevenog keksa
- **50 g** mljevenih oraha
- **2** kašikeruma

Priprema

Skuhati vodu i šećer, pa dodati margarin i čokoladu, da se istope. Kada provri sklonuti sa vatre, pa dodati mljeveni keks, orahe i rum. Promiješati dobro da se sve sjedini. List oblande isjeci na 4 jednaka dijela, po dužini i filovati, dok je još fil vruć. Po želji ukasiti topljenom čokoladom i posuti sa malo mljevenog keksa.

Savet