

oko rum štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za rozen tortu
- **750 ml** mleka
- **120 g** šecera
- **70 g** gustina
- **50 g** kakaoa
- **100 g** Menaž cokolade
- **125 g** margarina sa ukusom ruma
- **1 kašik** ruma
- Za glazuru:
 - **100 g** Menaž cokolade
 - **3 kašike** mleka
 - **1 kašik** aulja

Priprema

Kakao i gulin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šefer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gulin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne.

Skloniti sa ringle i u vruce staviti Menaž cokoladu, mešati da se otopi, pa umešati i margarin i rum. Izmešati da se sve otopi i sjedini.

Mlakim filom filovati kore (sve sem poslednje). Otopiti Menaž cokoladu sa mlekom i uljem i premazati poslednju koru.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne, pa seci štanglice.

Uživajte u ukusu!

Savet