

oko rum oblanda



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vece pakovanje**oblance
- 5 jaja
- **400 g**šecera
- **250 g**margarina
- **150 g**cokolade
- **80 g**mlevenog keksa
- **80 g**mlevenih oraħa
- **1 kašik**aruma

Priprema

5 belanaca umutiti sa 400 g šecera dodati 5 žumanaca i umutiti dobro kao za patišpanj.

Staviti na tiħu vatru da se kuva, dodati margarin iseckan na kockice i lomljenu cokoladu i sve zajedno kuvati. Skloniti sa vatre dodati keks, mlevene oraħe i rum.

Topao fil mazati na sva 5 lista oblance. Preko oblance staviti neki teži predmet da se stegne. Prijatno!

Savet