

Rum keks oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 listaoblane**
- **300 gplazma keks**
- **1-2 male kašicicerum ekstrata**
- **200 mlvode**
- **200 gšecera**
- **250 gmargarina**
- **100 gcokolade**

Priprema

U šerpu staviti šecer i vodu i ukljuciti na srednjoj temperaturi. Kada se šefer istopi dodati iseckan margarin i izlomljenu cokoladu. Kada se sve istopi i sjedini skloniti sa vatre.

Umesati keks i ekstrat rumu. Ostaviti malo da se prohladi i sa mlakim filom filovati tri lista oblane, a cetvrtim poklopiti. Pokriti oblandu krpom, a preko staviti nesto tesko i ostaviti tako oko 30 minuta.

Savet