

Rum keks oblada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Umesati keks i ekstrat ruma. Ostaviti malo da se prohladi i sa mlakim filom filovati tri lista oblade, a četvrtim poklopiti. Pokriti oblantu krpom, a preko staviti nesto tesko i ostaviti tako oko 30 minuta.

Savet