

# *Brze rum štangle*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 250 g šećera u prahu
- 1 margarin
- 600 g mlevenog keksa
- sok od 1 narandže
- rum
- 2 kašike neskvika (kakao)
- 100 g cokolade za kuvanje

## **Priprema**

Umutiti 4 žumanca sa 250 g šećera u prahu, dodati 1 omekšan margarin. Dobro izmutiti i dodati 600 g mlevenog keksa. Po potrebi dodavati sok od narandže.

Masu podeliti u dva dela. U prvi deo sipati rum, a u drugi deo dodati neskvik. Oblikovati na tacni i preliteri sa glazurom od cokolade.

Držati u frižideru.