

# *Oblanda sa rumom*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje oblandi
- 4 jajeta
- 1 šolja šećera
- 200 g čokolade za kuvanje
- 250 g margarina
- rum (po ukusu)

## **Priprema**

Umutiti, penasto, 4 jajeta, sa 1 šoljom šećera. Kuvati na pari 10-ak minuta. Kada se prokuva 10-ak minuta, dodati čeli margarin, (sčekati da se prokuva, istopi i sjedini sa masom), potom dodati čokoladu za kuvanje, (ja sam koristila Dorina čokoladu, po mom ukusu je najbolja).

Kuvati na pari, dok se smesa ne homogenizuje i dodati rum. Ruma dodati po ukusu. Mada, ne preporučujem, preko 3-4 kašičice. Za one koji ne vole rum, može i bez (podjednako je ukusno).

Filovati oblande, dok je fil još uvek vreo. Ne čekati da se ohladi!

Za pripremu ovog kolaca je potrebno oko 30-ak minuta.

Necete verovati, kako je ukusan i kako je malo vremena potrebno da se pripremi. Prijatno!