

## Rum kasato



### Sastojci

#### Za testo:

- 300 g šećera
- 1 dl vode
- 250 g mlevenog keksa
- 120 g margarina
- sok od 1 narandže
- malo ekstrakta ruma (po ukusu)
- 150 g mlevenih oraha

#### Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 1 kašika margarina

### Priprema

Šećer, margarin i vodu staviti da provri. Skloniti sa ringle i dodati keks, orahe, ekstrat ruma, sok od narandže. Izliti u blago podmazan pleh i peći na umerenoj temperaturi, dok ne dobije lepu žućkastu boju.

Kada se ohladi, prelići glazurom od otopljene čokolade i margarina.

Napomena: Ovaj kolac može biti postan, ako dodate postan keks i čokoladu.