

## *Keks kolac s rumom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g keksa (za dva reda)

#### **Fil:**

- 3 kašike šecera
- 100 g šecera u prahu
- puding od cokolade
- 1/2 margarina
- 50 g cokolade s lomljenim lešnikom
- 0,5 l mleka
- 1 kašika gustina
- ekstrat ruma po ukusu

#### **Glazura:**

- cokolada za kvanje
- malo margarina
- 1 kašika šecera
- 1 kašika mleka

#### **Ostalo:**

- malo mleka za keks ili crna kafa

## Priprema

Od pripremljenog mleka uzeti malo i rastvoriti puding i gustin. Dodati 3 kašike šecera u mleko, kad provri skuvati puding, dodati cokoladu s lešnikom i ohladiti.

Margarin umutiti sa šecerom, dodati puding i dobro sjediniti. Dodati rum po ukusu.

Keks umociti u mleko ili kafu, pore?ati premazati filom, i još jedan red.

Otopiti cokoladu, malo margarina, šecer, mleko preliti kolac.