

Trouglovi sa rumom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **100 g** mlevenog posnog keksa
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** žele bombona
- **100 g** čokolade
- **2 kašike** rum

Priprema

Umutite margarin sa prah šećerom, zatim dodajte mleveni keks, orahe i rum. Rukama dobro izmesite masu, pa je podelite na dva dela. U jedan umešajte istopljenu čokoladu. Trouglasti kalup obložite folijom, pa od čokolade napravite stranice trougla debljine 1 cm. Preko toga poreajte na ploce isecene žele bombone, a unutrašnjost ispinite belom masom. Ostavite da se stegne.

Savet