

Rum kasato srculenza



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**skuvanog krompira
- **300 g**mlevenog posnog keksa
- **100 g** cokolade
- **100 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **1 kašikakakaoa**
- **2 kašikeruma**

Za dekoraciju:

- **200 g**cokolade
- **malo** ulja
- **50 g**margarina
- sitnih bombonica i cvetica

Priprema

Skuvani krompir, topao propasirati kao za pire, u njega dodati kockice cokolade i margarin. Jako mešati, a od toplote krompira otopice se i margarin i cokolada. U ovu masu dodati prah šecer, keks, kakao i rum.

Od ove mase napraviti koru debljine oko 1,5 cm uz pomoc oklagije. Malom modlom u obliku srca vaditi sitne kolacice.

Margarin, cokoladu i ulje otopiti na pari, voditi racuna da voda u donjoj posudi nikako ne provri, jer ce se cokolada pregrejati. Kolacice stavljati na viljušku i prelivati iznad posude sa cokoladom kašikom. Potom srca sruštati na suvi pleh. Ima dovoljno vremena za dekorisanje bombonicama, jer se cokolada postepeno hlađa.

Savet

Od ove mase ispadne puno kolaia, ali kod mojih nikad dosta pa se esto pravi dupla mera. Srca kao oblik nisu obavezna-pustite mašti na volju.