

# **Brza salama od cokolade i keksa**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**keksa lomljenog
- **250 ml**mleka
- **100 g**cokolade
- **100 g**kokosa
- **250 g**margarina
- **1 kašica**caruma ekstrat

## **Priprema**

Na vatru stavite mleko i šećer pa neka se otapa polako, kad provri dodajte margarin i mešajte dok se i on skroz ne otopi. Kad se margarin otopio dodajte cokoladu nek se i ona otopi i ostavite da se prohlađi. Dodajte rum i kokos pa prelijte preko keksa. Promešajte i ostavite da odstoji malo, da keks upije tecnost. Izmešajte pa stavite smesu na foliju koju ste posuli sa kokosom i kako uvijate i oblikujete salamu. Ostavite 3h sati u frižideru da odstoji pa secite na krugove pospite kokosom i služite.

## **Savet**