

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 kašičica** rum ekstrat

Priprema

Na vatra stavite mleko i šecer 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 prohladi. 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