

Rum desert



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g maslaca
- 100 g šećera u prahu
- 300 g mlevene plazme
- 50 g mlevenih oraha
- 100 ml gaziranog soka od narandže
- 1 kašikaruma
- 200 g čokoladne glazure
- 20 g bele čokolade
- 1 kašikaulja

Priprema

Izmiksajte maslac i šećer u prahu.

Dodajte mlevenu plazmu i orahe.

Sve zajedno izmiksajte pa dodajte sok, a onda i rum. Ostavite 30 minuta u frižideru da se ohladi.

Pravite duže valjčice debljine 1 cm.

Secite na 5 cm debljine pa vratite u frižider na jedan sat.

Nakon toga izvadite, pripremite cokoladnu glazuru prema uputstvu pa svaki komad umocite u cokoladu. Rashladite u frižideru.

Pre služenja otopite belu cokoladu sa 1 kašikom ulja i time dekorišite rum deserte pa poslužite.

Savet