

Rum kasato (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** krompira
- **300 g** mlevene plazme
- **100 g** čokolade
- **100 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **1 kašika** kakaoa
- **2 kašike** rum
- **1 kašika** ulja
- **1 čaša** čokoladne glazure

Priprema

Skuvati krompir, ocediti i ispasirati. U vruć krompir dodati margarin i čokoladu i mešati dok se ne istopi.

Zatim dodati keks, šećer u prahu, kakao i rum i sve lepo sjediniti.

Rastanjiti smesu i ostaviti da se stegne.

Iseci i preliti čokoladnom glazurom.

Savet