

## *Rum kasato srculenca*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gskuvanog krompira
- **300** gmlevenog posnog keksa
- **100** g cokolade
- **100** gmargarina
- **200** gprah šecera
- **1** kašikakakaoa
- **2** kašikeruma

#### **Za dekoraciju:**

- **200** gcokolade
- **malo** ulja
- **50** gmargarina
- 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 spuštati na suvi pleh. Ima dovoljno vremena za dekorisanje bombonicama, jer se cokolada postepeno hladi.

## **Savet**

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