

Domaci rum kasato



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**krompira
- **300 g**mlevenog keksa
- **200 g**cokolade
- **140 g**margarina
- **200 g**prah šecera
- **1 kašik**kakaa
- **2-3 kašikeruma**
- **1 kašik**aulja

Priprema

Skuvajte krompir, ocedite ga i ispasisajte, pa mu dodajte cokolade i 100 g margarina.

okolada i margarin ce se od toplice krompira istopiti. Sastojke sjedinite. Dodajte mleveni keks, prah šefer, kakao i rum po želji.

Formirajte kolac-plocu, na tacni ili u kalupu.

Ostavite da se stegne i ohladi. Za to vreme da na pari otopite 100 g cokolade, 40 g margarina, 1 kašiku ulja. Isecite štanglice kolaca, pa ih umacite ili jednostavno prelijte pripremljenom glazurom.

Savet