

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** kašikakakaa
- **2-3** kašikeruma
- **1** kašikaulja

Priprema

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

Čokolada i margarin će se od toplote krompira istopiti. Sastojke sjedinite. Dodajte mleveni keks, prah šecer, 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