

Rum kasato (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gobarenog krompira
- **300** gmlevenog keksa
- **200 g**Menaž cokolade
- **200** gšecera u prahu
- **1 kašika**alkoholnog ruma
- **1 kašika**kakaoa
- **100** gputera

Glazura:

- **100 g**Menaž cokolade
- **1 kašika**ulja
- **40** gputera

Priprema

Skuvati krompir, a zatim ispasirati i u još vruć dodati 100 g Menaž cokolade, 100 g maslaca. Sve lepo sjediniti mešajući konstantno, kako bi se maslac i cokolada otopili. U masu zatim dodati keks, šećer u prahu, kakao i rum i sve lepo sjediniti. Rasporediti pripremljenu masu kako bi se lepo formirala ploča. Ostaviti da se masa stegne, pa preliti glazurom pripremljenom uoblicajeno od 40g maslaca, 100g cokolade i 1 kašikom ulja. Ostaviti da se i cokolada stegne, mada je najbolje sve ostaviti u frižideru preko noci da odstoji, pa tek onda seci na parčice

željenih dimenzija.

Savet

Možete slobodno dodati i 2 kašike ruma ako volite jači ukus...