

Salama sa cimetom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** mlevenih oraha
- **200 g** lomljenog keksa
- **100 g** suvog groža
- **50 g** brusnice
- **50 g** otopljene **Menaž** čokolade
- **100 g** šećera u prahu
- **2 kašike** rum
- **mal**o cimeta
- **oko 2 dl** voćnog soka
- **2 kesice** vanilin šećera

Priprema

Suvo grože i brusnicu iseckati na sitne komade. čokoladu otopiti i prohladiti. Dodati nepravilno polomljeni keks, sve ostale sastojke i malo voćnog soka, kako bi se dobila gusta masa, kao testo. Voćni sok dodajte postepeno. Formirati masu u obliku deblje kobasice. Ostaviti da se rashladi i povežu sastojci, najmanje dva sata u frižideru. Seci na željene parčice i uživati u ukusu. Kolac može biti postan, ako stavite posni keks. Brzo se pravi i uvek uspe. Omiljena poslastica mnogih. Probajte.

Savet