

## *Puding od ruma*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g butera
- 300 g čokolade za kuvanje
- 8 jaja
- 200 g šećera u prahu
- 100 g belog ruma
- 100 g gorkog kakaoa

### **Priprema**

umutiti buter (prethodno ostaviti da se razmekša), obariti jaja i izvaditi žumanca. Umucenom buteru polako dodavati šećer u prahu i kroz cediljku izmrvljena žumanca. Zatim polako dodati rum i mutiti dok se ne dobije sjedinjena masa. Ovako napravljen puding sipati u posudu od stakla i staviti u friz da odstoji oko 2 sata. Puding se može služiti u činiji ili izručiti na tanjir. Pre iznošenja na trpezu, posuti kakaom ili čokoladom u prahu i ukrasiti formiranim lopticama od pudinga ako se poslastica servira na tanjir.