

Rum štanglice (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **280 g** kuvanog krompira
- **100 g** čokolade
- **100 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **400 g** mlevenog keksa
- **1 kašika** kakaoa
- **1 prstohvat** soli
- **2 kesice** vanil šećera
- **5 punih kašika** ruma

Glazura:

- **2 kašike** ulja
- **50 g** mekog margarina
- **150 g** čokolade

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na jednake delove i kuvati dok krompir ne omekša. Odmah prosuti tecnost, krompir vruć ispasirati i brzo dodati margarin i čokoladu. Ispasirati sve zajedno da se sjedini. Dodati mleveni keks, kakao, šećer u prahu, vanilin šećer, rum i prstohvat soli.

Sve sjediniti. U pleh (moj je 30x22cm) staviti pek papir, izruciti masu i poravnati cvrsto. (ja sam odvojila malo

mase i napravila par bombica pa ih uvaljala u mleveni keks). Staviti u frižider na 1h.

Za glazuru na pari rastopiti ulje i margarin pa zatim dodati izlomljenu cokoladu (ja sam pola mlecne pola za kuvanje) i sve sjediniti. Preliti cokoladu preko kolaca i opet vratiti u frižider. Kasnije kolac iseci na štanglice ili plocice po svom izboru (ja sam na štanglice 7x2).

Savet