

# Grof krompirocki

## Sastojci

### Osnova:

- 1/2 kg krompira
- 200 g mlevenih oraha
- 250 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 1/2 margarina
- cokolada ili kakao

### Beli fil:

- 1/2 l mleka
- 8 kašika brašna
- 10 kašika šecera
- 2 vanilin šecera
- 250 g margarina

### Čokoladna glazura:

- 100 g cokolade
- 3 kašike vode
- 2 kašike ulja

## Priprema

Kolac "Grof Krompirocki" se sastoji od tri sloja: osnove, belog fila i cokoladne glazure.

Priprema osnove: 1/2 kg očišćenog krompira, obariti kao za pire. Dobro ga izgnjeciti i dodati 200 g mlevenih oraha, 250 g šecera, 2 kesice vanilin šecera, pola margarina. Sve to izmešati i dodati malo cokolade ili kakao, da dobije braon boju i izliti u pleh.

Priprema belog fila: 8 kašika brašna razmutiti u malo mleka i sipati u provrelu preostalu kolicinu mleka u koju je prethodno dodat šećer. Kada se ohladi, dodati 250 g mikserom izmucenog margarina. Ovom smesom preliti osnovu.

Priprema čokoladne glazure: Na tihoj vatri istopiti čokoladu sa vodom i uljem, dok se ne izjednači, nakon toga preliti beli fil.