

## ***Krompir torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg krompira
- 500 g oraha mlevenih
- 200 g šećera u prahu
- 1 maslac (margarin)
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica ruma
- 1 kašika kakaoa
- 1 šlag

### **Priprema**

Skuvati krompir i propasirati ga. Kada se ohladi, dodati orahe, šećer u prahu, maslac, rum i cimet.

Sve dobro sjediniti. Masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati kakao.

U kalup za torte, staviti prvo smesu sa kakaom, pa drugu smesu. Staviti tortu na hladjenje i kasnije dodati šlag dekoraciju.