

## Prefine božićne čokoladne rum-kocke

*Rum i čokolada oduvijek su savršena kombinacija, a ovi ukusni i sočni kolačići su toliko dobri da će vas ovih blagdana osvojiti na prvi zalogaj!*

### Sastojci:

#### Sastojci za smjesu:

- 300 g kuhanog krumpira
- 300 g mljevenog keksa
- 200 g čokolade za kuhanje
- 100 g margarina
- 200 g šećera uprahu
- 1 žlica kakaa u prahu
- 2 ml [arome ruma](#)

#### Sastojci za glazuru:

- 100 g čokolade za kuhanje
- 1 žlica ulja

**Priprema:** Krumpir skuhaite u ljusci. Ostavite ga da se malo ohladi, ogulite pa izvažite 300 grama. Topli krumpir izmiksajte. Dodajte mu otopljenu čokoladu i margarin pa sve još jednom kratko izmiksajte. U smjesu dodajte mljevene kekse, šećer u prahu, kakao te aromu ruma. Čistu dasku ili lim za pečenje obložite masnim papirom. Od smjese oblikujte pravokutnik debljine 1 cm. Kolač spremite u hladnjak, a zatim pripremite čokoladnu glazuru. Čokoladu i ulje otopite na laganoj vatri pa kada se malo ohladi prelijte preko kolača. Kolač čuvajte u hladnjaku do posluživanja, a najbolje je da u hladnjaku odstoji barem 5-6 sati prije rezanja tako da dovoljno očvrstne.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)