

Rumowe kulki

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

smaczny deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- miękkie masło - 10 dag
- cukier puder - 10 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- rum - 3-4 łyżka(i)
- czekolada - 20 dag
- rodzynki - 15 dag
- wiórki kokosowe -
- wiórki czekoladowe -

Etapy przyrządzania:

1. Rodzynki zalać rumem i odstawić.
Czekoladę zetrzeć na tarce, dodać miękkie masło, cukier puder oraz wanilię i wszystko razem utrzeć mikserem na puszystą masę. Następnie dodać nasączone rodzynki oraz rum, dokładnie wymieszać i powstałą masę wstawić do lodówki, by stężała.
Z masy formować kulki wielkości orzech włoskiego i część z nich obtoczyć we wirkach czekoladowych, a część w kokosowych.

