

Rum kuglice u korpici od cokolade



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kuglice I:

- 2 kesice pudinga od cokolade
- 2 kašike ruma
- 1 žumance
- 2 kašike vode
- 50 g margarina
- 50 g šećera u prahu
- malo mlevene plazme

Za kuglice II:

- 125 g Menaž cokolade
- 100 g margarina
- 2 kašike ruma
- 50 g kokosa
- 100 g mlevene plazme
- 125 g šećera u prahu

Za korpice:

- 150 g Menaž cokolade

Priprema

U odgovarajuću posudu pomešati žumance, šećer u prahu, vodu i rum.

Dobro promešati žicom pa sipati u posudu za kuvanje na pari. Kuvati 10-tak minuta, kad kašikom povucete i ostaje trag u posudi, skloniti sa šporeta.

U vruću smesu dodati margarin i puding (puđing ne treba kuvati).

Dobro promešati da se sve lepo sjedini. Smesa će biti lepljiva i gusta. Sipati je u neku plastičnu posudu, zatvoriti i ostaviti u frižider da odstoji 80 minuta.

Zatim oblikovati kuglice i valjati ih u mlevenu plazmu.

Kuglice II: Na pari otopiti čokoladu i margarin. Skloniti sa šporeta, dodati rum, keks, kokos i 50 g šećera u prahu.

Dobro sjediniti i ostaviti da se smesa prohladi.

Zatim oblikovati kuglice, i ostaviti ih u frižider 120 minuta. Uvaljati ih u preostali šećer u prahu.

Korpice: inije obložiti alu folijom sa spoljašnje strane i staviti ih na tanjir.

čokoladu izlomiti na kocke i staviti u najlon kesu, a kesu staviti u sud sa vrelom vodom da se čokolada istopi. Zatim jedan kraj kese iseci makazama i istiskivati čokoladu. inije staviti u frižider da se čokolada stegne.

Zatim pažljivo skinuti foliju i poreati kuglice.

Savet