

## ***Loptice sa rumom, džemom i orasima***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 20 kašikamleka
- 5 kašikeulja
- 9 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikeruma
- 3 kašike fruktoze
- 1 kašikakakao

#### **Još:**

- po potrebidžema
- po potrebiseckanih oraha

### **Priprema**

Umuti cvrsto belanca. Dodati fruktozu, mutiti u cvrst šam pa dodati žumanca i sjediniti.

Zatim dodati mleko i ulje i na kratko sjediniti mikserom.

Na kraju dodati brašno, pecivo, kakao i rum pa sjediniti sa smesom.

U kalup za Cake Pops staviti po kašičicu smese, zatim po malo džema i seckanih oraha i dopuniti smesom. Zatim poklopiti kalup.

Peci u zagrejanj rerni na 180C, 15 minuta. Od ove smese ima za 2 kalupa, tj.dve ture. Kada ispecete prvu izvadite loptice i kalup opet napune istim redom. Loptice su mekane i socne od džema i tope se u ustima :)

### **Savet**

:)