

Rum bombice (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kuglice:

- 1jaje
- 3 **kašike**šecera
- 125 gmaslaca
- 1/2bocice arome ruma
- 200 gmlevenog keksa
- 50 gcokolade
- 30štapica za ražnjice

Glazura:

- 150 gcokolade
- 1 **kašik**aulja

Priprema

Izmutiti belance mikserom i dodati šecer, pa zatim dodati žumance. Kuvati na pari. Kada provri dodati 50 g cokolade i maslac isecen na kocke, mešati dok se sve ne istopi.

Skinuti sa vatre i dodati aromu ruma i keks. Dobro promešati i ostaviti da se ohladi.

Kada se smesa prohladi, Praviti kuglice i nabadati svaku na štapic. Kuglice staviti 10 minuta u zamrzivac.

Otopiti 150 g cokolade sa jednom kašikom ulja. okoladu sipati u dublji sud i umakati svaku kuglicu.

Ukrasiti po želji dok se cokolada ne stegne.

Kuglice nabosti na stiropor i ostaviti u frižideru da se glazura stegne. Prijatno!

Savet