Kuglice sa rumom



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g šecera u prahu
- 100 g oraha
- 100 g cokolade
- 30 g butera
- 1 jaje
- 1 belance
- 1 kesica vanilin šecera
- malo ruma

Priprema

Zamesiti, kao mekše testo: 100 g šecera u prahu, 100 g samlevenih oraha, 100 g strugane cokolade, 1 belance i malo ruma. Tvrdo skuvati jedno jaje i propasirati mu žumance, dodati 30 g butera i jedan vanilin šecera. Buter i žumance dobro izmešati i praviti kuglice u velicini lešnika. Ove kuglice žute boje umotati u testo od cokolade tamne boje, tako da se dobije lepa kuglica. Ovo raditi na isti nacin kao što se pripremaju knedle sa šljivama. Gotove kuglice uvaljati u kristal šecer i ostaviti ih da se prosuše.