

Bombice od čokolade



Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumančeta
- 1 belace
- 150 g badema
- 230 g šećera u prahu
- 80 g butera
- 3 štangle čokolade
- 2 kašika ruma

Priprema

Propasirati dva tvrdo kuvana žumančeta, dodati 80 g šećera u prahu, 80 g butera i jednu veliku kašiku ruma. Sve dobro izmešati i podeliti na 35 loptica, koje treba ostaviti na hladno mesto da se osuše. Testo za bombice napraviti na ovaj način: Zamesiti 150 g obarenih, oljuštenih i samlevenih badema, 150 g šećera u prahu i 3 štangle strugane čokolade. Dodati jedno belance i jednu kašiku ruma. Testo dobro izraditi i od njega napraviti 35 loptica. Svaku lopticu na dlanu rastanjiti, pa u sredinu testa staviti onu lopticu od žumanaca. Prstima savijati testo u obliku bombica, pa ih uvaljati u samleven badem i ostaviti da se prosuše.