

# **Rum kuglice u korpici od cokolade**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za kuglice I:**

- **2** kesicepuđinga od cokolade
- **2** kašike ruma
- **1**žumance
- **2** kašikevode
- **50** gmargarina
- **50** gšecera u prahu
- malomlevene plazme

### **Za kuglice II:**

- **125** gMenaž cokolade
- **100** gmargarina
- **2** kašikeruma
- **50** gkokosa
- **100** gmlevene plazme
- **125** gšecera u prahu

### **Za korpice:**

- **150** gMenaž cokolade

## **Priprema**

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

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

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

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

Zatim oblikovati kuglice i valjati ih u mlevenu plazmu.

Kuglice II: Na pari otopiti cokoladu i margarin. Skloniti sa šporeta, dodati rum, keks, kokos i 50 g šecera 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 tanjur.

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

Zatim pažljivo skinuti foliju i poreati kuglice.

## Savet