

# *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 kašicicu smese, zatim po malo džema i seckanih oraha i dopuniti smesom. Zatim poklopite kalup.

Peci u zagrejanoj 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**

:)