

## **Rum bombice (3)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Kuglice:**

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

#### **Glazura:**

- **150 gcokolade**
- **1 kašikaulja**

### **Priprema**

Izmutiti belance mikserom i dodati šefer, 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 štapić. 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**