

Rum kokos kuglice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglice:

- **100 g** mljevenih lješnjaka
- **100 g** kokosa
- **80 g** šecera u prahu
- **80 g** maslaca ili margarina
- **1 kašika** aroma vanilije
- **120 g** mlječne čokolade
- **80 g** mascarpone sira
- **10 ml** rum

Za valjanje:

- **100 g** kokosa

Priprema

U čistu suhu teflonsku tavu staviti lješnjake i kokos te grijati oko 10 minuta dok malo “porumeni”. Skloniti sa vatre i ohladiti.

Maslac umutiti pjenasto sa šećerom u prahu i vanilijom oko 10 minuta.

Čokoladu otopiti na pari, kratko prohladiti te dodati smjesi od maslaca i šećera, dodati mascarpone, rum i mješavinu kokosa i lješnjaka.

Masu staviti u frižider na par sati da se ohladi. Kašikom vaditi i masu i oblikovati kuglice, zatim uvaljati u kokos.

Savet

Držati u frižideru.