

Čokoládové bonbóny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- ztužený tuk 125 g
- moučkový cukr 100 g
- kakao 50 g
- čokoládový pudink 1 balíček
- rum 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

1. Tuk rozehtřejeme, přidáme prosátý cukr, kakao, pudink, rum a ve vodní lázni za stálého míchání zahříváme (nevaříme!), až směs zhoustne a je hladká
2. Do čokolády vmícháme nadrobno nakrájené ovoce nebo želé bonbony, nalijeme ji do malých formiček a po ztuhnutí vyklopíme.