

Piškotové rumové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**
- kakao nebo kokos 1 ks
- **těsto**
- rozinky 50 g
- dětské piškoty 200 g
- cukr krupice 80 g
- strouhané vlašské ořechy 50 g
- voda 4 lžíce
- meruňková marmeláda 60 g
- rum 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cukr nasypeme do hrnku, zalijeme 4 lžícemi vody a na malém plameni mícháme, až se cukr rozpustí. Pak zesílíme oheň a vaříme ještě další 4 minuty.

Do mísy nasypeme rozdrčené piškoty, přelijeme je vařeným cukrem, přidáme meruňkovou marmeládu, promícháme, zakapeme rumem, zahustíme strouhanými ořechy a rozinkami, a opět vše důkladně promícháme. Je-li hmota řídká, přidáme ještě trochu drobečků z piškotů, je-li hustá, zakapeme ještě trochou rumu.

Lžičkou z těsta vykrajujeme kousky, ve dlaních je zakulatíme a obalujeme v jemně nastrohaném kokosu, pro obměnu můžeme použít kakao.

Piškotové rumové kuličky skladujeme v chladnější místnosti uložené v krabičce.