

# Rumové kuličky s rozinkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 10

- rum 5 lžíce
- kvalitní čokoláda □ 250 g
- citronová šťáva 3 lžíce
- směs ořechů 100 g
- cukr moučka 150 g
- rozinky 3 lžíce
- marmeláda 150 g
- **na obalení**
- strouhaný kokos 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni nebo v mikrovlnce a necháme mírně vychladnout.

Rozinky nasekáme najemno, moučkový cukr prosejeme, abychom neměli hrudky. Prosátý cukr promícháme s drcenými oříšky a přidáme citronovou šťávu s rumem. Dobře promícháme. Do směsi přidáme čokoládu s nasekanými rozinkami a ještě jednou dobře promícháme. Nakonec přidáme marmeládu a směs necháme alespoň hodinu odpočívat.

Z odpočatého těsta mokřýma rukama tvoříme kuličky, které obalíme ve strouhaném kokosu a

ukládáme na táč.

Rumové kuličky s rozinkou podáváme jako drobné cukroví, které uchováváme v lednici.