

Smetanovo-čokoládové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 2 lžíce
- smetana 250 ml
- hořká čokoláda 250 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- **na obalení**
- nastrouhaná čokoláda 1 ks
- **podle potřeby**
- cukr moučka 1 ks
- kakao 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smetanu povaříme, čokoládu do ní rozlámeme na malé kousky. Mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí. Krátce povaříme, přikryjeme a necháme vychladnout.

Čokoládu v horké vodní lázni za stálého míchání zahřejeme, až je vláčná. Přidáme rum a vanilkový cukr. Necháme vychladit, aby se hmota dala formovat.

Poprášíme si ruce kakaem a z hmoty formujeme kuličky. Potom je obalíme v nastrouhané čokoládě a posypeme trochou moučkového cukru.

Pocukrované čokoládové kuličky dáme do košíčků a podáváme.