

Rumové kuličky podle tetičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na obalení**

- strouhaný kokos 1 ks

- **těsto**

- čokoláda 100 g

- strouhaný kokos 120 g

- rum 5 lžice

- vanilkový cukr 1 ks

- mleté lískové ořechy 100 g

- máslo 100 g

- cukr moučka 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mleté lískové ořechy a strouhaný kokos lehce opražíme a necháme vychladnout. Máslo vymícháme do pěny, přimícháme cukr, vanilkový cukr, nastrouhanou čokoládu a rum.

Nakonec přidáme opražené lískové ořechy, strouhaný kokos a vše spolu zamícháme.

Z hmoty formujeme malé kuličky, které obalíme strouhaným kokosem, pokládáme do papírových košíčků a uložíme v chladu.

Rumové kuličky podle tetičky podáváme jako jemné cukroví ke svátečnímu pohoštění.