

Výborné čokoládové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 2 lžíce
- mléčná čokoláda 200 g
- máslo 100 g
- smetana ke šlehání 0.5 kelímek
- třtinový cukr 50 g
- **na obalení**
- kakao 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si hrnec, ve kterém budeme směs na kuličky připravovat. Do něj nalijeme smetanu, přidáme máslo a cukr. Vše zahříváme na středním plameni, pořád mícháme, dokud se cukr nerozpustí. Pak odstavíme, přidáme nalámanou čokoládu a rum. Mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí. Směs necháme v lednici do druhého dne uležet a ztuhnout.

Druhý den ji vyndáme z lednice a pomocí dvou lžiček tvoříme kuličky, které obalujeme v kakaovém prášku.

Hotové čokoládové kuličky uložíme do papírových košíčků a skladujeme je v chladu.

Výborné čokoládové kuličky podáváme při jakékoliv příležitosti.