

Nepečené božské čokoládové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 2 lžíce
- hořká čokoláda 200 g
- rum 2 lžíce
- smetana ke šlehání 125 ml
- **na obalení**
- kakao 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čokoládu (alespoň 50 % kaka) nalámeme na čtverečky, dáme do rendlíku a zalijeme smetanou. Přidáme máslo a za stálého míchání zahříváme, dokud se vše nespojí na hladký krém. Podle chuti můžeme přidat rum. Čokoládový krém dáme vychladit do lednice, dokud dokonale neztuhne (nejlépe přes noc).

Lžičkou pak nabíráme z hmoty kopečky a v dlaních tvoříme malé kuličky, které obalujeme v kakaovém prášku a klademe do papírových košíčků.

Nepečené božské čokoládové kuličky uchováváme v chladu a podáváme s ostatním vánočním cukrovím na sváteční stůl. Jsou výborné!