

Rumové koule

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rozinky 200 g
- Tuzemský rum 250 ml
- Mleté vlašské ořechy 200 g
- Moučkový cukr 240 g
- Hořká čokoláda 200 g
- Máslo 2 lžíce
- Kakao na obalení 1 miska
- Barevný cukr na obalení 1 balení

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

1. Rozinky propláchneme, spaříme horkou vodou, necháme okapat, nasekáme je a v misce zalijeme rumem. Necháme nejlépe do druhého dne nabobtnat.
2. Rumové rozinky promícháme s mletými ořechy, moučkovým cukrem, rozpuštěnou čokoládou s máslem. Směs dobře promícháme a prohněteme na kompaktní hmotu. Necháme chvíli odpočinout a z hmoty tvarujeme kuličky, které obalujeme v kakau a barevném cukru. Necháme ztuhnout v chladničce a klademe do barevných papírových košíčků.