

Bílé rumové kuličky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

80 g máslo

8 lžic rum

2 lžíce smetana

200 g bílá čokoláda

10 ks cukrářský piškot

6 lžic sekané mandle

100 g mandlové plátky

Postup

Ve smetaně necháme rozpustit máslo a necháme vychladnout. Ve vlažné tekutině rozpustíme čokoládu. Piškoty rozdrobíme a zakapeme rumem. Sekané mandle opražíme, smícháme s čokoládovou hmotou a piškoty. Pokud je směs příliš tekutá, dáme ji vychladit. Pak tvarujeme kuličky, které obalujeme v mandlových plátcích a skládáme do papírových košíčků.