



JERNEJ KITCHEN

RUMOVE KROGLICE S ČOKOLADO

Rumove kroglice s čokolado so preprost recept za čudovito sladico. Odlične so v vseh letnih časih, za vikende in praznovanja.

ZA 24 RUMOVIH KROGLIC
PRIPRAVA: 5 MINUT

RUMOVE KROGLICE

80 g kokosovega olja

50 g čokolade

250 g mletih keksov (npr. Plazma mleti keksi)

80 ml ruma

120 g sladkorja v prahu

30 g nesladkanega kakava v prahu

50 g mletih keksov (npr. Plazma mleti keksi), za povaljanje

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda

večja skleda

manjši krožnik

STOPIMO KOKOSOVO MAŠČOBO IN ČOKOLADO

V manjšo stekleno skledo damo kokosovo olje in čokolado narezano na kocke. Postavimo v mikrovalovno pečico za nekaj sekund, da se sestavini stopita, ali pa postavimo nad kozico z vrelo vodo (pazimo, da se voda ne dotika sklede) in segrevamo tako dolgo, da se sestavini stopita.

PREMEŠAMO VSE SESTAVINE

V večji skledi premešamo mlete piškote, sladkor v prahu, kakav v prahu, rum, ščep soli in stopljeno kokosovo olje in stopljeno čokolado, da nastane skupna masa.

OBLIKUJEMO V KROGLICE

Z rokami zmes oblikujemo v 24 kroglic, te pa povaljamo v preostalih mletih keksih. Postrežemo takoj ali hranimo pri sobni temperaturi, oziroma v hladilniku.