



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 KOKOSOVО MAŠČОBO 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.