

Rum kuglice

Ukoliko praktikujete pripremu sitnih kolača, onda su rum kuglice pravi izbor za vas!

35 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 100 g šećera u prahu
- 1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom crne čokolade
- 1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Rum šećer
- 20 g Dr. Oetker Kakao
- 2 kašika/e Dr. Oetker Arome ruma
- 300 ml mleka
- 100 g putera/maslaca
- 1 kesica Dr. Oetker Čoko komadići
- 1 pakovanje Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
- 100 g čokolade za kuvanje
- 2 kašika/e ulja
- Dr. Oetker Čoko komadići za posipanje

- 1 U šerpici pomešajte šećer u prahu, puding, cimet šećer, rum šećer i kakao prah. Dodajte aromu ruma i mleko, pa dobro sjedinite žicom. Kuvajte nekoliko minuta uz stalno mešanje, dok ne dobijete gusti puding. Dodajte puter i sjedinite. Ohladite do sobne temperature. Zatim, umešajte čoko komadiće i mleveni keks pa dlanovima formirajte kuglice. Ohladite ih u frižideru, poredane na tanjir, dok vi pripremite glazuru.
- 2 Za glazuru u šerpici pomešajte čokoladu i ulje i grejte na srednjoj jačini uz stalno mešanje dok ne dobijete glatku glazuru koja se lako sipa. Prelivajte kuglice glazurom, a zatim ih pospite čoko komadićima i stavite u frižider da se stegnu.