

NajPečenie



Rumovo-kokosové guľky

Vynikajúca nepečená pochúťka na Vianoce.

Potrebuje:

rum

150 g	Palmarín
300 g	orechy mleté
300 g	cukor práškový
200 g	kokos
2 ks	vajcia
50 g	cukor práškový
2 lyžica	rum
1 ks	smotana kyslá

Postup:

Žltkovú plnku si pripravíme tak, že vajcia uvaríme natvrdo, necháme vychladnúť a olúpeme. Žĺtky vyberieme, rozdrobíme a vymiešame s Palmarinom, cukrom a rumom. Plnku dáme do chladničky aspoň na tri hodiny stuhnúť.

Orechovú plnku si pripravíme tak, že orechy pomelieme, zmiešame s cukrom, kakaom, smotanou a rumom podľa potreby, aby zmes nebola veľmi suchá. Z masy robíme menšie placky a do stredu každej z nich dáme trochu stuhnutej žltkovej plnky. Placky zabalíme a vyformujeme do tvaru guľôčok. Všetky guľôčky obalíme v kokose, dáme do papierových košíčkov a uložíme do chladničky.

Celkový čas prípravy: **60 min.**

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: -
