NajPečenie



Rumovo-kokosové guľky

Vynikajúca nepečená pochúťka na Vianoce.

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Žĺtkovú 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 žĺtkovej plnky. Placky zabalíme a vyformujeme do tvaru guľôčok. Všetky guľôčky obalíme v kokose, dáme do papierových košíčkov a uložíme do chladničky.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.