

Kulki czekoladowe



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gorzka czekolada	250 g
śmietana	0.25 l
cukier waniliowy	1 op.
rum	2 łyżki
kakao	do dekoracji
starta czekolada	do dekoracji
cukier puder	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować śmietanę, wrzucić do niej połamaną na małe kawałki czekoladę. Mieszać do całkowitego rozpuszczenia się czekolady. Krótco gotować, przykryć i zostawić do wystygnięcia.

Zagrząć czekoladę w gorącej kąpieli wodnej stale mieszając aż stanie się płynna. Dodać rum i cukier waniliowy. Pozwolić, by masa ostygła i dała się formować.

Posypać ręce kakaem i uformować kulki. Następnie obtoczyć je w startej czekoladzie i posypać odrobiną cukru pudru.