



Čokoládové kuličky

asi 35 kusů



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme moučkový cukr s vanilkovým cukrem, mandlemi, rozinkami, kakaem, bílky, piškoty a rumem a ručně prohněteme, aby vzniklo kakaové těsto. Z těsta v dlaních uděláme asi 35 stejných kuliček, které lehce obalíme v moučkovém cukru. Kuličky uložíme na 1 hodinu do chladničky.
- 2 Polevu rozpustíme podle návodu na obalu, nalijeme do misky a necháme mírně vychladnout. Každou kuličku napíchneme na špejli nebo párátko a namočíme do rozpuštěné polevy. Kuličky necháme mírně ztuhnout na kuchyňské mřížce nebo na papíru na pečení, poté je opatrně přemístíme do papírových košíčků. Hotové kuličky necháme ztuhnout při pokojové teplotě. Uchováváme v chladu.

Tip:

- Můžeme použít i Polevu mléčnou Dr.Oetker. Dozdobíme Slaným karemelem Dr.Oetker. Nebo před úplným ztuhnutím polevy můžeme kuličky obalit Zdobením pestrým Dr.Oetker.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

35 kusů malých papírových košíčků

Na těsto:

80 g moučkový cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
50 g mandle oloupaných nasekaných
2 PL rozinky namočených v rumu
20 g Holandské kakao Dr. Oetker
2 ks bílek
200 g piškoty dětské kulaté rozdrčené
2 PL rum

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

