

Romkugler

Fantastisk familiehygge, når det er bedst...

Wienerbrød, tærter, bløddesjager, skærekager osv. kan bruges til romkugler. Hvis kagerne indeholder mandler og nødder, kan de fjernes, da de ikke kan røres ud.

Kagerne røres sammen med kagespartel på køkkenmaskine. B1

Tilsæt 1 spiseskefuld kakao pr. ½ kg kage og rør fortsat, til alle klumper er rørt ud.

Tilsæt god rom (til voksne) eller rom aroma, som røres i dejen. B2

Hvis dejen er meget blød, kan der røres lidt havregryn i for at gøre dejen mere fast, og hvis dejen er for tør, kan der tilsættes marmelade.

Tril dejen til kugler i valgfri størrelse. B3

Smelt **Non Temp Mørk** (chokolade) i microovnen.

Dyp halvdelen af kuglen i **Non Temp Mørk** og tril, så der kommer et lag chokolade på. B4

Tril straks i **chokoladekrymmel** og spis.

Velbekomme ☺

