

Romkugler – og dadelkugler



Kagerester er perfekte til romkugler eller træstammer. Det er hurtigt og nemt at lave de små dejlige kugler og der dufter skønt i køkkenet imens ☺

Hvis der ikke lige er kagerester i fryseren, er dadelkugler det perfekte alternativ. Og de smager altså godt, også selvom du ikke er vild med dadler ☺ De smager faktisk lidt hen ad havregrynskugler.

Romkugler

300 g chokoladekage eller en blanding af feks chokoladekage, sandkage, roulade, wienerbrød

50 g mandler – finthakkede

2 spsk kakaopulver

1 tsk vaniljesukker

2 spsk mørk rom eller romessens

3-4 spsk hindbærmarmelade

Krymmel til at rulle i

Rør kage, mandler, kakaopulver, vaniljesukker, rom og hindbærmarmelade sammen i en foodprocessor.

Dejen skal være så fast, så den kan ruller til kugler – tilsæt evt mere marmelade for at få den rigtige konsistens.

Tril massen til små kugler og tril dem i krymmel.

Opbevar dem i en bøtte i køleskabet og server dem kolde.

De kan holde sig 3 – 4 dage i køleskabet og de kan også fryses.

Dadelkugler

150 g dadler

3 spsk kokosmel

15 mandler

1 tsk vaniljesukker

3 spsk kakaopulver

1 tsk lakridspulver

Kokosmel til at rulle i



Skær dadler i små stykker og kom dem i en minihakker sammen med kokosmel, mandler, vanilje, kakaopulver og lakridspulver og kør det til det er en sammenhængende masse.

Er massen for fast, kan du røre 1 spsk vand i.

Tril massen til små kugler og tril dem i kokosmel.

Opbevar dadelkuglerne i en bølge i køleskabet.