

Romkugler - med Nutella

16 stk.

Ingredienser:

- 300 gr. daggammelt wienerbrød
- 150 gr. mazarintærte
- 50 gr. kakao
- 75 gr. piskefløde
- 60 gr. mørk chokolade +70%
- 60 gr. Nutella
- 2 spsk. romessens

Topping:

- krymmel eller kokosmel



Wienerbrød og mazarintærte vejes af og smuldres i skålen til røremaskinen. Tilsæt derefter kakao.

Ælt nu dejen sammen ved lav hastighed indtil den er samlet. Det tager mindst fem minutter. Stil derefter på køl.

Bræk den mørke chokolade i mindre stykker i en gryde og tilsæt fløde. Lad det koge op under omrøring, hvorefter det køles af.

Kom dejen sammen med chokolademassen i en skål og tilsæt Nutella og romessens. Ælt det godt sammen, smag til og tilsæt mere romessens hvis dette ønskes.

Vej klumper af romkugledej af på 40 gram stykket - så du får 16 stk.

Tril til kugler og vend dem i farvet krymmel eller kokosmel, og sæt så romkuglerne på køl.

Romkuglerne er bedst dagen efter, at de er lavet.

Romkuglerne lægges i en lufttæt beholder, og opbevares derefter i køleskabet. Så bevarer de smag og friskhed i op til en uge.

God fornøjelse!