



# Čokoládové guľôčky

Sladká jednohubka pro každou příležitost s BB pudingom Dr. Oetker

20 ks



jednoduchá príprava

do 35 minút



## Prísady::

### Na cesto:

1 balenie BB puding kakaový Dr. Oetker (250 g)  
250 g maslo zmäknuté  
2 zarovnané PL cukor práškový

### Na náplň:

100 g maslo  
2 PL cukor práškový  
2 PL rum  
višne namočené v rume

### Na ozdobenie:

1 balenie Zdobenie tmavé Dr. Oetker  
1 balenie Zdobenie pestré Dr. Oetker

- 1 Na prípravu cesta zmiešame v mise ručne BB puding, maslo a cukor a vypracujeme hladké cesto. Uložíme asi na pol hodiny do chladničky.
- 2 Na prípravu náplne ručne vymiešame maslo, cukor a rum dohľadka. Cesto z chladničky rozdelíme na 20 kúskov a z každého vytvarujeme placku. Do stredu kávovou lyžičkou dáme kúsok náplne a višňu. Ručne tvarujeme guľôčky, ktoré obalíme v tmavom alebo pestrom zdobení. Až do podávania uložíme do chladničky.

#### Tip:

- Namiesto višní môžeme použiť aj hrozienka namočené v rume.

