



# LUKSUS ROMKUGLER

til 15-20 romkugler

## ROMKUGLEMASSE

200 g kagerester (fx vandbakkelse, wienerbrød, gærdej)

35 g god mørk chokolade

75 g god gold chokolade

75 g ren rå marcipan

1 tsk vaniljepasta

1,5 tsk rom/portvin

- Smuldr kagerester i en stor skål.
- Smelt chokoladen og kom i kageresterne.
- Riv marcipan og kom op i skålen.
- Vend vanilje og rom i massen og ælt det hele godt sammen.
- Tril massen til små kugler.

## I ØVRIGT

75 g god mørk chokolade

Guldstøv

- Temperér eller smelt chokolade.
- Kom en smule chokolade mellem hænderne og tril hver romkugle heri.
- Gør det ad et par omgange, til dine romkugler har den overflade du ønsker.
- Lad romkuglerne køle.
- Kom guld i en frysepose.
- Kom alle romkuglerne heri og ryst forsigtigt.



