



Rummikoogikesed

🕒 30 minutit

🍴 25 tk

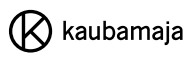
KOOSTISOSAD

300 g
biskviitkoogipõhja
80 g toasooja võid
3 sl kondenspiima
2 sl kakaopulbrit 100%
50 g tumedat
šokolaadi
50 g mandleid või
rõstitud ja kooritud
metspähkleid
u 1,5 ml või maitse
järgi rummiessentsi
Kreem:
80 g toasooja võid
3 sl/60 g
kondenspiima
1 sl kakaod
paar tilka
rummiessentsi
Kaunistuseks 3-4
füüsalit ja samapalju
kumkvaate

VALMISTAMINE

Rebi koogipõhi väiksemateks tükkideks ja purusta köögikombaini lõiketera abil või haki päris peeneks. Sega sekka hakitud pähklid ja peeneks hakitud või riivitud šokolaad ning kakao ja pane 4-5 supilusikatäit segust eraldi taldrikule. Ülejäänule lisa nüüd pehme või, kondenspiim ning rummiessents ja sega kuni saad ühtlase massi. Jaga see 25 võrdlemisi võrdseks osaks ja veereta ümmargusteks pallikesteks. Veereta need kõrvale pandud purust läbi ja soovi korral tee noaga pallide külgedele kerged sälgud ja suru rummikooke veidi lapikumaks.

Kreemi valmistamiseks vahusta toasoojad komponendid ühtlaseks läikivaks kreemiks ja kaunista koogid tähekujulise otsikuga tordipritsi abil. Võid kohe serveerida või säilitada külmikus ka järgmise päevani. Lõika füüsalid sektoriteks ja viiluta kumkvaadid ning kaunista koogikesed nendega enne serveerimist.



INSPIRATSIOON:

