



Romkugler på 45 minutter

- 1 hindbærroulade evt. med marzipan omkring
- 1 mazarintærte
- 1 spsk. hindbærmarmelade
- ½ (lille) flaske rom-essens (smag til)
- 2 spsk. kakaopulver

Fremgangsmåde

Find en stor skål og hæld hindbærrouladen og mazarintærten ned i den. Tilsæt syltetøj, romessens og kakaopulver og ælt det hele sammen til det bliver en stor, chokoladebrun masse.

Rul kugler på ca. 2 cm i diameter ud af chokolademassen og tril kuglerne i forskellige farver drys.

Sæt romkuglerne i køleskabet i en halv times tid og server!

Opbevares i køleskabet.