

NEMME ROMKUGLER

Romkugler. Vi kender dem alle sammen fra den lokale bager og elsker dem, selvom det altid synes at være et åbent spørgsmål, hvorvidt de laves af gamle kager. Lav dem selv - af købte kager - og undgå konspirationsteoriene. Det er virkelig nemt og du bliver med garanti populær, hvor end du bringer dem. Pynt dem med krymmel og de bliver oven i købet dekorative.

Til

- 1 hindbærroulade (købes færdig)
- 1 mazarinkage (købes færdig)
- 2 spsk hindbærmarmelade
- 2 cl romessens
- 2 spsk kakaopulver

Til pynt

- krymmel

Ælt hindbærrouladen og mazarintærten sammen i en skål. Brug fingrene eller en røremaskine.

Tilsæt marmelade, romessens og kakaopulver. Ælt det godt sammen og form dejen til romkugler.

Kom lidt krymmel på en tallerken og tril romkuglerne deri.

Stil i køleskabet ½-1 time inden servering. De kan også holde sig nogle dage i køleskabet.

Nemmere bliver det ikke!

NB: saml rester i fryseren af det brød du bager, alt kan bruges, undtagen gærdej.

Når du har samlet nok, så brug denne fremgangsmåde.

